

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 95/2008 y 358/2008 Modificación.

Bs. As., 5/5/2008

VISTO la ley 18.284, los Artículos 1385 y 1386 del Decreto 2126 de fecha 30 de junio de 1971 y la Resolución Conjunta N° 34/2007 S.P.R.R.S. y 62/2007 S.A.G.P. y A. Y

CONSIDERANDO:

Que en el marco de la CONAL, el grupo de trabajo "Revisión del Capítulo XVII" dio tratamiento a los alimentos adicionados con fibra.

Que al analizar en dicho ámbito la legislación nacional relacionada con la materia, se consideró oportuno realizar ajustes, proponiéndose la sustitución de los artículos 1385 y 1386 del Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

Que las Cámaras CIPA y CAFADyA solicitaron a la CONAL la modificación de la Resolución Conjunta SPRRS N° 34/2007 y SAGPyA N° 62/2007, de conformidad a lo dispuesto en el ámbito de MERCOSUR (Res. GMC 46/03) incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución Conjunta SPRRS N° 149/2005 y SAGPyA N° 683/2005.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese del Código Alimentario Argentino el Artículo 1385, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 1385: Se entiende por Fibra Alimentaria a cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

Incluye polisacáridos no almidón, pectinas, almidón resistente, inulina, oligofructosa, povidex, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) a los oligosacáridos de fructosa con uniones β -2,1 de origen natural o sintético.

Se entiende por Inulina el fructano natural constituido por unidades de fructosil con uniones β -2,1 terminado en una unidad de glucosa. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades.

Se entiende por Oligofructosa natural el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa. La oligofructosa sintética contiene β -2,1 cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) sintético el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sacarosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofructosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa.

Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones β -1,6 y β -1,4.

Como se presentan en CX/NSFDU 04/3-Add.1.

Métodos oficiales de AOAC Internacional. 17ª edición. Volumen II. Horwitz, editor.

Para el cálculo del Valor Energético se considerará el siguiente factor:

- Fibra Alimentaria: 0 Kcal/g."

Art. 2º — Sustitúyase del Código Alimentario Argentino el Artículo 1386, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 1386: Se entiende por alimentos modificados en fibra a aquellos productos a los que se les han agregado fibras contempladas en el presente Código y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. Deberán contener como mínimo de fibra alimentaria:

3 g /100 g para sólidos

1 g /100 ml para líquidos

No deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos.

Los productos modificados en fibra que naturalmente la/s contuviere/n en su composición se denominarán 'X fortificado con ...' (donde X significa denominación específica del alimento) llenando el espacio en blanco con la/s fibra/s que se adicione/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Los productos modificados en fibra que naturalmente no la/s contuviere/n en su composición se denominarán 'X adicionado con...' (donde X significa denominación específica del alimento) llenando el espacio en blanco con la/s fibra/s que se adicione/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad."

Art. 3º — La presente resolución entrará en vigencia a los noventa (90) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. De Urquiza.