

**Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
y
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 92/2008 y 355/2008

Modificación.

Bs. As., 5/5/2008

VISTO la Ley 18.284, el Decreto 2126/71 y el Expediente N° 1-0047-2110-6485-06-8 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que las presentes se inician con una nota remitida por la Secretaría de Comercio, Industria y Promoción del Ministerio de Producción y Empleo de la Provincia de Salta, referida a la solicitud de tratamiento de la modificación de los Artículos 874 y 1233 del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en la reunión de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) que se realizara en el mes de setiembre.

Que la mencionada Secretaría considera insuficientes los requerimientos actuales del Artículo 1233 del citado Código que denomina "pimiento para pimentón o páprika al producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*" para poder clasificar al producto y brindar al consumidor la posibilidad de elección de pimentón genuino.

Que asimismo destaca la necesidad de incorporar el control del color a través de los grados ASTA siendo imprescindible que el mínimo para la clasificación de la menor categoría sea 70 (setenta).

Que se debe tener en cuenta como antecedentes la Resolución SAGPyA N° 76/06 sobre el "Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad de Frutos del Pimentón" y el esquema 1-5562:2002 definido por el INTA-IRAM.

Que por Expediente N° 0091/05 del Honorable Senado de la Nación, los Senadores López Arias, Marcelo Eduardo; Miranda, Julio Antonio; Pinchetti de Sierra Morales, Delia presentaron un proyecto de ley por el cual proponen la modificación de los Artículos 874 (definición de pimiento) y 1233 (definición de pimentón o páprika) del C.A.A.

Que según refiere el fundamento del proyecto de ley que propone la modificación de los citados artículos del C.A.A. se ha detectado el ingreso de pimiento adulterado de terceros países que compiten en forma desleal con nuestra producción, y esta iniciativa pretende establecer normas precisas sobre las características que deben tener los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., los que deben conservar todas las características naturales de los frutos que sólo han sufrido un proceso natural o artificial para eliminar el agua de constitución a los que previamente no se les haya extraído el constituyente natural del color: oleoresina.

Que el pimiento agotado se emplea para producir un pimentón de baja calidad que genera pérdidas a las economías regionales.

Que en los Artículos 874 y 1233 del C.A.A. que definen el pimiento y el pimentón respectivamente, no se encuentran contempladas las características que debe tener el pimiento para pimentón.

Que el Acta N° 71 correspondiente a la Reunión Plenaria de los días 13, 14 y 15 de setiembre de 2006 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) expresa que se acordó elaborar un proyecto que contemple la inclusión de la definición de pimiento para pimentón en el Artículo 874 y la coloración mínima en grados ASTA para el pimentón o páprika en el Artículo 1233 del C.A.A.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario sustituir los Artículos 874 y 1233 del Código Alimentario Argentino.

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 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el Artículo 874 del Capítulo XI referido a "Alimentos Vegetales" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 874: Con el nombre de Pimiento, se entienden los frutos de muchas variedades del género *Capsicum annuum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Con el nombre de Pimiento para pimentón, se entienden los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución".

Art. 2º — Sustitúyese el Artículo 1233 del Capítulo XVI referido a "Correctivos y Coadyuvantes" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1233: Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón.

El pimentón deberá expendirse en sus envases originales, con la indicación del origen (Argentino, Español, Húngaro, etc.), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

Extra	Seleccionado	Común	
Porcentajes máximos			
Agua a 50 °C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/ Sustancia seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Sustancia seca	15	18	20
Fibra bruta, s/ Sustancia seca	23	26	31
Color ASTA	Mínimo 120	Mínimo 90	Mínimo 70

Debe encontrarse libre de agregados de aditivos o sustancias extrañas.

El agregado de aceites vegetales en una proporción máxima de hasta 2%, deberá estar indicado en el envase.

Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annum* L".

Art. 3° — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4° — Otórgase a las empresas un plazo de sesenta (60) días a los efectos de su adecuación.

Art. 5° — Regístrese. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación, comuníquese a las autoridades provinciales y al Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires. Cumplido. Archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. de Urquiza.