



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente Nº EX-2019-110171468- -APN-DERA#ANMAT del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) detectó la necesidad de realizar una revisión del articulado referido a harina de maíz presente en el Código Alimentario Argentino (CAA), en función de los nuevos alimentos que se producen y comercializan en el país.

Que el maíz (*Zea mays*) pertenece a la familia de las gramíneas y sus granos son a menudo de color blanco o amarillo, aunque también hay variedades de color negro, rojo y jaspeado.

Que los procesos que se realizan sobre el grano de maíz (*Zea mays* y sus variedades) son: limpieza, desgerminado, molido, cocción (por inyección de vapor u otro sistema que permita la pregelatinización del almidón) en caso de corresponder.

Que este proceso determina la proporción de nutrientes que quedan contenidos en el grano molido, y de acuerdo con la molienda, define su clasificación del CAA.

Que, por otra parte, en la actualidad existen diferentes métodos de procesamiento del grano, con su consiguiente modificación en la constitución de



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

nutrientes, para lo cual el INAL elaboró una propuesta de actualización con el objeto de poder integrarlos a nuestra normativa.

Que para el desarrollo de la propuesta se realizó el análisis de normativa internacional de referencia.

Que, además, se identificó la necesidad de actualizar el articulado vigente en relación con la denominación de la harina de maíz, entendiendo que existe diversidad de aplicaciones de este alimento en la cocina tradicional argentina.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

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 Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 10 de diciembre de 2019 y N° 50 del 19 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

RESUELVEN

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyese el Artículo 694 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 694: Con la denominación de Harina de Maíz (o Sémola de Maíz) se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea mays* L. a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- Cenizas (a 500-550°C): máx. 1,0% sobre sustancia seca.
- Materia grasa: máx. 1,3 % de materia grasa sobre sustancia seca.
- Proteínas: mín. 7,0% sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones no deberá pasar más de 5%.
- No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz. Este producto se rotulará: "Harina de Maíz (o Sémola de maíz)" y en forma optativa "Para preparar polenta u otras preparaciones"."

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyase el Artículo 694 bis del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 694 bis: Se entiende por Harina de Maíz de Cocción



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Rápida (o Sémola de Maíz de Cocción Rápida), al producto definido en el artículo 694 que cumpla con las siguientes características:

- Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- Cenizas (a 500-550 °C): máx. 1% de cenizas sobre sustancia seca.
- Proteínas: mín. 7 % sobre sustancia seca.
- Granulometría: el 95% del producto deberá pasar por un tamiz de 840 micrones y no deberá pasar más del 5-7% del producto por el tamiz de 250 micrones de luz de malla.
- Materia grasa: Máx. de 1% – 1,2% sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará: "Harina de Maíz de Cocción Rápida (o Sémola de Maíz de Cocción Rápida)" y en forma optativa "Para preparar polenta u otras preparaciones".

ARTÍCULO 3°. - Sustitúyase el Artículo 695 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 695: "Se entiende por Harina de Maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida), al producto elaborado a partir de trozos o granos de maíz degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

- Cenizas (a 500-550 °C): máx. 1% sobre sustancia seca.
- Materia grasa: máx. 0,9% sobre sustancia seca.
- Proteínas: mín. 7,0% sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 5%.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Harina de maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida)” y en forma optativa “Para preparar polenta u otras preparaciones”, e “INSTANTÁNEA.”

ARTÍCULO 4º. – Incorpórese el Artículo 695 bis del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 695 Bis: Se entiende por Maíz Precocido Molido, al producto elaborado a partir de los granos de maíz entero, degerminado o parcialmente degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones, y luego sometidos a una molienda. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13% de agua.
- Cenizas (a 500-550 °C): máx. 1% sobre sustancia seca.
- Materia grasa: máx. 2,5 % sobre sustancia seca.
- Proteína: mín. 7,0% sobre sustancia seca.



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

- Por el tamiz de 850 micrones de luz de malla deberá pasar 95% como mínimo.
- Expansión de masa (en cm): máx 8,5.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: "Maíz Precocido Molido" y en forma optativa "Para preparar arepas u otras preparaciones".

ARTÍCULO 5°. – Incorporase el Artículo 695 tris del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 695 tris: Se entiende por Harina de maíz Nixtamalizada, al producto elaborado a partir de granos de maíz (*Zea mays* L) sanos, limpios y previamente nixtamalizados y, posteriormente, molidos. Por proceso de Nixtamalización se entiende aquel por el cual el grano entero desprovisto de la cutícula, mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- Humedad (a 100-105°C, 3 horas): máx. 11%.
- Cenizas (a 500-550 °C): máx. 1,5% sobre sustancia seca.
- Materia grasa: mín. 4 % sobre sustancia seca.
- Proteínas: mín. 8,0% sobre sustancia seca.
- Por el tamiz de 250 micrones de luz de malla deberá pasar 75% como mínimo.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Este producto se rotulará: "Harina de Maíz Nixtamalizada" y en forma optativa "Para preparar masa para tacos o tortillas u otras preparaciones".

Artículo 6°: Sustitúyese el artículo 656 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera:
"Artículo 656: Con el nombre de Maíz, se entiende los granos limpios, sanos y bien conservados del *Zea mays* L.

No debe contener más del 4,0% de cenizas a 500°-550°C.

Los productos y subproductos derivados del maíz deben responder a las siguientes definiciones:

1. "Con el nombre de Ancia, Aunca, Alboroto, Pororó o Pochoclo, se entiende el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar. Estos productos se podrán colorear con los colorantes autorizados en los Artículos 1324 y 1325 del presente Código.

2. La Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harinilla de Maíz, es el producto obtenido del endosperma harinoso proveniente de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea mays* L.; deberá responder a las siguientes especificaciones:

- * Agua (a 100°-105°C, 3 horas): máx. 13,5
- * Acidez: máx. 0,2% en SO₃.
- * Nitrógeno: mín. 1,12%.
- * Cenizas (a 500°-550°C - base húmeda): máx. 1,0%.



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

- * Materia grasa (base húmeda): máx. 3,0%.
- * No dejará residuo al pasar por un tamiz de 350 micrones de luz de malla.
- * No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

3. Gofio de maíz: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harinilla de maíz.

4. Los Copos de maíz (Corn Flakes), deben ser hechos con maíz blanco, limpio y pulido.

5. Con el nombre de Maíz pisado destinado generalmente para mazamorra, locro, etc, se entiende a los trozos pelados y degerminados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (colorado o blanco).

Debe responder a las siguientes especificaciones:

- Agua (a 100°-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- Cenizas (a 500°-550°C - base húmeda): máx. 0,7%.
- Fibra bruta (base húmeda): máx. 0,8%.

El rechazo sobre el tamiz de 3000 micrones de luz de malla no debe ser inferior al 95%; Y el cernido de este tamiz debe quedar totalmente sin pasar por un tamiz de 2000 micrones de luz de malla.

No contendrá cuerpos extraños al maíz.

Ni más de 1,0% de otros granos.



MINISTERIO DE SALUD
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

6. Con los nombres de maíz pelado, descascarado o descorticado, se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca (Nixtamalización o nixtamalizado).

7. Se entiende por Hominy de Molienda Seca, al trozo de endospermo de maíz, previamente decorticado y degerminado, que posteriormente pasa por bancos de molienda para que logren el tamaño adecuado según la especificación requerida.

ARTÍCULO 6°. La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 7°. – Regístrese, comuníquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.