

VISTO el expediente EX-2021-17618749- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Coordinadora de Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) actualizar en el Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino (CAA) los artículos referidos a pastas alimenticias.

Que debido a las nuevas tecnologías y procesos utilizados para la elaboración de los productos y, dados los cambios culturales y de hábitos de consumo de los últimos años, tanto en Argentina como en el resto del mundo, la CONAL acordó con la revisión y adecuación del articulado de pastas.

Que para ello el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca junto a las provincias de Córdoba y Río Negro abordaron la revisión y desarrollaron una propuesta de actualización que contempló la incorporación de ingredientes y materias primas, actualización de procesos y tecnologías de elaboración, caracterización de diferentes tipos de pastas incluidos los discos de masa, entre otras modificaciones.

Que en dicha revisión se consideró necesaria la adecuación de los aditivos a la RESOLUCIÓN Grupo Mercado Común (GMC) N° 09/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES" incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 128/2012 y SAGyP N° 475/2012.

Que la propuesta fue sometida a revisión de los Grupos de Trabajo "Criterios Microbiológicos", "Metodología Analítica Oficial", "Contaminantes Orgánicos e Inorgánicos" y "Elaboración Artesanal", coordinados por el INAL, los que elevaron sus respectivos informes a la CONAL.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 706 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 706: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos sin fermentar de diversas formas, rellenos o no, obtenidos por el

empaste, amasado mecánico y/o batido de sémolas, semolín o harinas de trigo y sus derivados (*Triticum vulgare* o *aestivum* y/o *Triticum durum* y/o otras especies de *Triticum*), y/o harinas o derivados de otros cereales, salvados, alforfón o trigo sarraceno (*Fagopyrum sagittatum* Gibib), amaranto (*Amaranthus cruentus* L., *Amaranthus hypochondriacus* L., *Amaranthus caudatus* L. y *Amaranthus mantegazzianus* Passer), quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) y de cualquier otro grano o semilla comestible, legumbres, raíces y tubérculos, acompañados o no de especias y/o semillas, con agua potable; con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos, con o sin la adición de aditivos autorizados para estos productos en el presente Código”.

ARTÍCULO 2º.- Sustitúyese el Artículo 707 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 707: Las Pastas alimenticias o Fideos se clasificarán de acuerdo con:

1-Proceso de elaboración:

a-Laminados: se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se refina por varios pasajes a través de la laminadora.

b-Prensados o extrudados: se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa es comprimida y transportada por un tornillo sin fin hasta un molde que le confiere forma.

c-Rellenos: se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, se rellenan con diferentes preparados a base

de productos alimenticios autorizados en el presente código, como por ejemplo: carnes, verduras, papas, quesos, ricota, sesos y otros.

La cantidad de peso del relleno será, como mínimo, el 40 por 100 referido al peso total del producto.

d-Precocidos: son los productos elaborados según el artículo 706, parcialmente cocidos, deshidratados o no, con o sin complementos, cuya preparación final requiere cocción complementaria.

e-Instantáneos: son los productos elaborados de acuerdo con el artículo 706, rellenos o no, con o sin complementos. Para su preparación final requieren rehidratación en frío o en caliente; el tiempo de cocción se reduce o no es necesario.

2-Contenido de humedad:

a-Pasta o fideos secos: son los productos que, durante la elaboración, se someten a un proceso de secado, por lo que el producto final tiene un contenido máximo de humedad del 13,0%.

b- Pastas o fideos frescos: son los productos que pueden ser sometidos o no a un proceso de secado parcial para que el producto final tenga un contenido máximo de humedad del 35,0% con excepción de las pastas denominadas "ñoquis" para las que se admite un contenido máximo de 55,0 %.

Quedan excluidas las limitaciones en relación a su contenido acuoso para las pastas frescas rellenas.

En caso de ser adicionadas de sustancias conservadoras y sometidas o no a tratamientos tecnológicos de conservación permitidos por el presente Código, a excepción de la congelación, que les permita extender el período de vida útil, se denominarán "Pastas o Fideos frescos de Larga Duración".

3-Ingredientes:

a-Pastas o fideos sin otro calificativo: se entienden los productos elaborados únicamente con harina de trigo (*Triticum vulgare o aestivum*) y/o sémola de trigo pan (*Triticum vulgare o aestivum*) y/o sémola y/o semolín (*Triticum durum*) y agua, con o sin la adición de sal.

b-Pastas o fideos con: Cuando el ingrediente principal corresponda a los productos detallados en el artículo 706 y se incorporen vegetales permitidos en el presente código y agua potable, con o sin adición de sal. Estos productos demostrarán, al examen microscópico de la pasta cocida, una distribución uniforme de los vegetales agregados y las estructuras histológicas correspondientes.

Este producto se rotulará: Fideos secos /frescos con... completando el espacio con el nombre del vegetal que corresponda.

Cuando el ingrediente principal corresponda a harina de cereales o alguno de los productos alimenticios detallados en el artículo 706 a excepción del trigo (*Triticum vulgare o aestivum o Triticum durum*) y agua potable, con o sin adición de sal, el producto se rotulará: Fideos secos de.... o Fideos frescos de (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los productos

alimenticios detallados en el artículo 706 según corresponda (por ejemplo: trigo sarraceno, harina de maíz, harina de arroz, etc.).

c-Pasta integral o fideos integrales: se entienden los productos elaborados con no menos del 50% de harina de trigo integral y/o salvado y/u otras harinas integrales detalladas en el presente código y agua potable, con o sin adición de sal.

Este producto se rotulará: Pastas o Fideos secos integrales o Pastas o Fideos frescos integrales.

d- Pasta o Fideos de Sémola: se entienden los productos elaborados exclusivamente con sémola o semolín (de *Triticum durum*) y agua potable, con o sin adición de sal.

Este producto se rotulará: Pastas o Fideos secos de sémola o Pastas o Fideos frescos de sémola.

e- Pasta o Fideos Semolados: se entienden los productos elaborados con no menos del 50% de sémola o semolín y agua potable, con o sin adición de sal.

Este producto se rotulará: Pastas o Fideos secos semolados o Pastas o Fideos frescos semolados.

f- Pastas o Fideos con huevo o al huevo: se entiende los productos a los que durante el empaste y amasado mecánico se les incorporan no menos de dos yemas por kilogramo de sémola o harina o sus mezclas o cualquier otro ingrediente establecido en el artículo 706 y agua potable, con o sin adición de

sal. Deberán presentar un contenido de colesterol no menor de 0,04% calculado sobre sustancia seca.

Para las pastas o fideos frescos el mínimo será de tres yemas de huevo por kilogramo de masa, debiendo presentar un contenido de colesterol no menor de 0,06%, calculado sobre sustancia seca.

Para la medición del contenido de colesterol se utilizará la técnica: "AOAC Official Method 994.10. Cholesterol in Foods".

Este producto se rotulará: Pastas o Fideos secos con huevo o al huevo, o Pastas o Fideos frescos con huevo o al huevo, según corresponda.

4- Rotulado:

Adicionalmente a la rotulación específica de cada tipo detallado en el Artículo 707, se le podrá agregar la frase "con..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia agregada (ejemplo: fideos secos al huevo con espinaca, fideos secos de maíz al huevo con espinaca).

Del mismo modo se puede mencionar el proceso tecnológico al que fueron sometidos, tales como instantáneo, precocido. Ejemplo: fideos secos semolados con tomate instantáneos, fideos secos de arroz con espinaca instantáneos.

Las pastas frescas rellenas se denominarán: capellettis, ravioles, panzottis, tortelletis, agnolottis entre otros, de acuerdo a sus características."

ARTÍCULO 3º.- Sustitúyese el Artículo 708 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 708: En las pastas

rellenas de larga duración definidas anteriormente se podrá agregar en el relleno, como espesantes, grisines molidos, pan rallado y/o productos farináceos similares y/o sus mezclas; en caso de utilizar más del 20% y hasta un 40% como máximo permitido, deberá declararse en la denominación de venta.

ARTÍCULO 4°.- Sustitúyese el Artículo 709 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 709: Las pastas secas con o sin rellenos deberán cumplir con los siguientes parámetros:

Fisicoquímicos:

Humedad máxima de 13%

Acidez máxima de 0,45/g% expresada en ácido láctico

Microbiológicos:

PASTAS FRESCAS y PASTAS FRESCAS DE ELABORACIÓN ARTESANAL

Microorganismo	Criterio de Aceptación	de Metodología de referencia(1)
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 ISO 6888-2:1999
Salmonella spp (en 25g)	n=5, c=0, m=Ausencia	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020
Recuento de Hongos y levaduras (UFC/g) ⁽²⁾	n=5, c=2, m=3.10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21527-2:2008
Recuento de Clostridium spp. sulfitos reductores (UFC/g) ⁽³⁾	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 15213-1:2023
Recuento de presunto Bacillus cereus (UFC/g) ⁽⁴⁾	n=5, c=1, m=10 ³ , M=10 ⁴	7932:2004/Amd1:2020

- (1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).
- (2) Para las categorías de pastas frescas de elaboración artesanal y pastas frescas sin el agregado de conservantes, el parámetro Hongos y Levaduras es de carácter recomendatorio. En caso de no cumplir dicho criterio se deberá realizar una revisión de las condiciones higiénico sanitarias y de las Buenas Prácticas de Elaboración del establecimiento elaborador.
- (3) Este parámetro sólo se aplica en caso de pastas rellenas.
- (4) Este parámetro se aplica a pastas de harina de maíz o harina de arroz.

PASTAS SECAS RELLENAS Y PASTAS SECAS INSTANTÁNEAS

Microorganismo	Criterio de Aceptación	de Metodología de referencia(1)
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	$n=5, c=1, m=10^2, M=10^3$	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 ISO 6888-2:1999
Salmonella spp (en 25g)	$n=5, c=0, m=Ausencia$	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

Contaminantes inorgánicos:

Arsénico: 0,2 mg/kg

Plomo: 0,2 mg/kg

Cadmio: 0,2 mg/kg

Deoxinivalenol: 1000 µg//kg.”

ARTÍCULO 5º.- Sustitúyese el Artículo 710 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 710: Podrá incluirse en el rótulo de los distintos tipos de pastas frescas definidas en los artículos

707 y 708 del presente capítulo, la leyenda "Pasta Fresca de Elaboración Artesanal" o "Pasta Fresca Rellena de Elaboración Artesanal", siempre que cumplan con las siguientes exigencias:

a) Que la elaboración se realice preferentemente por medio de procesos manuales; o por procesos mínimamente mecanizados, semiautomáticos; y siempre bajo el control de un operador.

b) El sistema de producción será discontinuo.

c) El proceso de amasado/ empaste se realizará por medio de procesos manuales o mínimamente mecanizados o semiautomáticos. El proceso no debe ser automatizado y de utilizarse amasadoras/ sobadoras/ extrusoras mecánicas estas deberán ser manipuladas por un operador.

d) El corte y moldeado de las piezas no debe ser automatizado. Se realizará, total o parcialmente, de forma manual y de utilizarse cuchillas o cortadoras mecánicas estas deberán ser manipuladas por un operador.

e) En el caso de la elaboración de pastas rellenas, los rellenos deben ser elaborados en el mismo local de producción de las pastas. El relleno de las pastas también se realizará por medio de procesos manuales o mínimamente mecanizados o semiautomáticos. El proceso no debe ser automatizado y de utilizarse equipos, estos deberán ser manipulados por un operador.

f) Se admite la adición de los ingredientes permitidos según sea el tipo de pasta que se elabora.

g) No se autoriza el uso de conservantes.

h) Solo se admite el uso de colorantes naturales.

i) Todo el proceso de elaboración deberá realizarse en el mismo establecimiento.

j) El expendio debe ser al peso y/o en envases adecuados. Podrán comercializarse refrigeradas, congeladas y/ o precocidas.

k) Deberán cumplimentar los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos correspondientes a las pastas frescas y las pastas frescas rellenas.

Las leyendas "Pastas Frescas de Elaboración Artesanal" o "Pasta Fresca Rellena de Elaboración Artesanal" podrán consignarse en el rótulo del producto a continuación de la denominación de venta, o en un lugar destacado de la cara principal con caracteres de buen realce y visibilidad."

ARTÍCULO 6º.- Sustitúyese el Artículo 711 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 711: Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, pascualinas/ tartas o similares, se entiende el producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de harinas de trigo y sus derivados (*Triticum vulgare* o *aestivum* y/o otras especies de *Triticum*), y/o harinas o derivados de otros cereales, salvados, alforfón o trigo sarraceno (*Fagopyrum sagittatum* Gibib), amaranto (*Amaranthus cruentus* L., *Amaranthus hypochondriacus* L., *Amaranthus caudatus* L. y *Amaranthus mantegazzianus* Passer), quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd), y de cualquier otro grano o semilla comestible, legumbres, raíces y tubérculos, acompañados o no de especias y/o semillas, con o sin sal, con grasas comestibles, manteca y/o margarina y con agua potable; con o sin la adición de aditivos autorizados para estos productos en el presente Código, cortadas de diversas formas y tamaños.

Estos productos deben cumplir con los siguientes parámetros microbiológicos:

MASA O TAPA PARA EMPANADAS, PASTELES, PASCUALINAS/ TARTAS O SIMILARES

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Metodología de referencia ⁽¹⁾
Recuento de <i>Estafilococos coagulasa positiva</i> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 ISO 6888-2:1999
<i>Salmonella</i> spp (en 25g)	n=5, c=0, m=Ausencia	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020
Recuento de Hongos y levaduras (UFC/g) ⁽²⁾	n=5, c=2, m=3.10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21527-2:2008
Recuento de presunto <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g) ⁽³⁾	n=5, c=1, m=10 ³ , M=10 ⁴	ISO 7932:2004/Amd1:2020

1. Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).
2. Para las categorías de estos productos, sin el agregado de conservantes, el parámetro Hongos y Levaduras es de carácter recomendatorio. En caso de no cumplir dicho criterio se deberá exigir la revisión de las condiciones higiénico sanitarias y de las Buenas Prácticas de Elaboración del establecimiento elaborador.
3. Este parámetro solo se aplica en caso de masas de harina de maíz o harina de arroz.

ARTÍCULO 7º.- Sustitúyese el Artículo 712 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 712: Para las pastas alimenticias y la Masa o Tapa para empanadas, pasteles, pascualinas/ tartas o similares se permitirá el uso de los aditivos detallados en la RESOLUCIÓN GMC Nº 09/07 incorporada por Resolución Conjunta SPReI Nº 128/2012 y SAGyP Nº 475/2012 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES" en los incisos 6.4 PASTAS y 6.5 Masas para EMPANADAS, PASTELES, TORTAS FRITAS, TARTAS PASCUALINAS y similares que como Anexo (IF—xxxxx) forma parte del presente artículo."

ARTÍCULO 8°.- Deróganse los artículos 713, 714, 715, 716, 716 bis, 716 tris, 717, 718, 719, 720, 720 bis, 721, 721 bis y 722 del presente Código.

ARTÍCULO 9°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 10.- Otórgase a las empresas un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

ARTÍCULO 11.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.