

VISTO el expediente N° EX-2022-13706151- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que el Sr. Esteban Gidekel solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ampliar la definición de productos de copetín o snack del Artículo 760 tris del Código Alimentario Argentino (CAA), a los efectos de incorporar frutas y verduras como base para elaboración de los mismos y agregar la liofilización como proceso para los vegetales.

Que en ese sentido la Dirección de Fiscalización y Control de la Provincia de Mendoza elaboró un proyecto que contemple las mezclas de ingredientes que habitualmente se conocen como "mix" o "snacks de" y que incorpora a la liofilización como proceso para las frutas y hortalizas.

Que la Comisión consideró apropiado otorgar un marco regulatorio para productos compuestos por frutas desecadas, frutas secas y/o semillas, hortalizas y/o frutas liofilizadas, cereales, frutas abrillantadas o confitadas, aromatizantes y saborizantes permitidos, ingredientes con procesos de tostado o sazonado (como maní tostado o salado) y otros productos autorizados en el CAA.

Que internacionalmente el término "SNACKS" se utiliza para definir pequeñas porciones de alimentos destinados al consumo ocasional o entre las comidas principales. para elaborar este PRC

Que para la elaboración de la propuesta se llevó a cabo un relevamiento de productos del mercado y se ha considerado la codificación establecida en la NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS CODEX STAN 192-1995 y la documentación A-A-20333 referida a DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO

COMERCIAL MEZCLA DE FRUTOS SECOS del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés).

Que a los efectos de actualizar la normativa corresponde derogar el Artículo 904 tris.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS 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 los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 20 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. – Sustitúyese el Artículo 821, del Capítulo XI: "Alimentos Vegetales", del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 821: Se entiende por Hortaliza desecada, deshidratada o liofilizada la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución.

El nombre de Hortaliza desecada se empleará para la obtenida por exposición al aire y al sol, y el de deshidratada, para la que se obtiene por medios artificiales.

Se entiende por Hortaliza liofilizada la que ha sido sometida a liofilización para privarla de la mayor parte del agua que contiene.

[En las hortalizas desecadas, las deshidratadas y las liofilizadas podrán utilizarse los aditivos permitidos por el presente Código.]”

ARTÍCULO 2°. – Sustitúyese el Artículo 824, del Capítulo XI: “Alimentos Vegetales”, del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 824: Las hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas no presentarán un contenido de agua superior al 7%, determinado a 100-105° C.”

ARTÍCULO 3°. – Sustitúyese el Artículo 887, del Capítulo XI: “Alimentos Vegetales”, del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 887: Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Artículo 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es aquella que presenta, en su estado natural de maduración un contenido de humedad tal, que permite su conservación sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados,

siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castaña, pistacho, entre otras).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, que ha sido sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta tiernizada: Es la fruta desecada o deshidratada que ha sido sometida a un tratamiento con agua, vapor o la mezcla de ambos, para elevar su contenido de humedad.

Fruta Liofilizada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, sin carozo y sin semillas (excepto en bayas como los arándanos), que ha sido sometida a liofilización para privarla de la mayor parte del agua que contiene.”

ARTÍCULO 5°. – Sustitúyese el Artículo 904 bis, del Capítulo XI: “Alimentos Vegetales”, del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 904 bis: La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25% de agua, excepto para la fruta tiernizada en que se admitirá hasta 35%. Cuando sea “tiernizada”, se hará constar en la denominación.

La fruta liofilizada no deberá contener más de 7% de agua o *[demostrar una reducción del 98% de la misma respecto a la fruta fresca].*”

ARTÍCULO 6°. – Incorpórase el Artículo 922 bis, del Capítulo XI: "Alimentos vegetales", del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 922 bis: Se entiende por Snack de o Snack mezcla de frutas, hortalizas, frutas secas, y/o semillas al producto constituido por una o más frutas y/u hortalizas sometidas a desecación, deshidratación o liofilización y/o frutas secas y/o semillas, con o sin la adición de sal, especias, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos. Se trata de productos acondicionados listos para consumir.

Se denominará: "Snack de..." o "Snack mezcla de..." (seguido de la/s fruta/s y/u hortaliza/s y/o frutas secas y/o semilla/s, que correspondan)" o "Snack de...con..." o "Snack mezcla de... con..." (otros ingredientes, ejemplo: chips de chocolate)".

Las frutas desecadas o deshidratadas utilizadas podrán ser confitadas, glaseadas o abrillantadas.

*[Podrán utilizarse los aditivos comprendidos en la subcategoría 18.2 de la resolución GMC No 02/08 y los autorizados para las frutas/hortalizas deshidratadas/desecadas/ liofilizadas según corresponda.]*

Cuando los productos están formados por mezcla de frutas u hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas y/o frutas secas y/o semillas deberán declarar el porcentaje de cada uno en el listado de ingredientes, su tratamiento y o tipo, en caso de corresponder, ejemplo: maní frito, nueces en mitades, nueces en cuartos."

ARTÍCULO 7°. – Derógase el artículo 904 tris.

ARTÍCULO 8°. – La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL.

ARTÍCULO 9°. –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 10. – Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.