

VISTO el EX-2022-108063528- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Universidad Nacional de Jujuy a través del Instituto de Investigación Desarrollo y Transferencia para la Producción de Alimentos (IPAI) solicitó la incorporación de los productos torta/bagazo de orujo de uva seco y harina de Torta/bagazo de orujo de uva al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que los productos de la vitivinicultura forman parte de una de las 10 principales cadenas exportadoras del país y que Argentina es el quinto productor a nivel mundial de vino luego de Italia, Francia, España y Estados Unidos (OIV, 2021), por lo que sus subproductos se encuentran disponibles en gran volumen.

Que es oportuno promover la recuperación de este subproducto resultante de las vendimias posterior al prensado, denominado torta/bagazo de orujo, que contiene importantes nutrientes retenidos, principalmente polifenoles (como el Resveratrol) y fibras.

Que, de esta manera, se contribuye al aprovechamiento de los recursos, aportando a una producción sustentable que permite la obtención de productos de interés nutricional con usos versátiles tanto en bebidas, batidos, barras de cereales como en mezclas con otras harinas, para la elaboración de productos panificados y de repostería.

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

Que la CONAL 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 AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el Artículo 1107 bis en el Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1107 bis: Con la denominación de orujo de uva seco se entiende el producto sólido resultante de las operaciones de prensado y/o filtración del mosto de uva y/o vino, compuesto por semillas y piel de uva sometidas a procesos de deshidratación, el que podrá molerse posteriormente.

El orujo de uva se someterá a un proceso de deshidratación que garantice un contenido de humedad menor al 8% en base húmeda.

Su composición dependerá de las materias primas empleadas en la elaboración del vino. En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

Fibra dietaria (%) : Mín. 25 (1)

Proteínas (%): Min. 10 (1)

Humedad (%): Máx. 8

(1) Expresado en base seca.

Así mismo, el orujo de uva seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Metodología de referencia (1)
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	$n=5, c=2, m=10^3, M=10^4$	ISO 21527-2: 2008, BAM-FDA (capítulo 18), APHA (2)
Recuento de E. coli (UFC/g)	$n=5, c=0, m<10$	ISO 16649-2:2015

<i>Salmonella</i> spp /25 g	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).

(2) American Public Health Association

Queda prohibida la circulación, tenencia y/o expendio de Orujo de uva seco que presente sabor y/o aroma u olor anormales o impropios del producto.

Este producto se denominará "Orujo de uva seco" y "Orujo de uva en polvo", cuando haya sido sometido a molienda."

ARTÍCULO 2º- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.