

VISTO el expediente EX-2019-112465865- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la empresa GESON S.A. solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación del Aceite de Palta o Aceite de Aguacate al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que es un producto que se caracteriza por presentar un alto porcentaje de ácido oleico en su composición.

Que existe evidencia de comercialización del producto en países tales como México y Perú.

Que, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) en su 28º reunión en Kuala Lumpur (Malasia), del 19 al 23 de febrero de 2024, acordó remitir el proyecto de enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999); la cual incluye el aceite de aguacate, para su adopción en el trámite 8 por la CAC en su 47º período de sesiones.

Que para la elaboración de la propuesta se tomaron como antecedentes los parámetros establecidos en la Norma para aceites vegetales especificados CXS 210-1999 del Codex Alimentarius.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL 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 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.- Incorpórase el Artículo 528 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 528 bis: Con la denominación de "Aceite de Palta" o "Aceite de Aguacate" se entiende el producto extraído del mesocarpio de *Persea americana* o por procesamiento del fruto entero por procedimientos exclusivamente mecánicos, pudiendo haber sido modificado por lavado, sedimentación, centrifugación y/o filtración únicamente. No se permite el uso de aditivos alimentarios.

Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (expresada como porcentaje del total de ácidos grasos).

- C6:0, C:8, C:10 y C:12: ND
- C14:0: ND - 0,3
- C16:0: 11,0 - 26,0
- C16:1: 4,0- 17,1
- C17:0 ND - 0,3
- C17:1: ND - 0,1
- C18:0: 0,1 - 1,3
- C18:1: 42,0 - 75,0
- C18:2: 7,8 - 19,0
- C18:3:0,5 - 2,1
- C20:0: ND - 0,7
- C20:1: ND - 0,3
- C20:2: ND
- C22:0: ND - 0,5
- C22:1, C 22:2: ND
- C24:0: ND - 0,2
- C24:1: ND - 0,2

Deberán responder a las siguientes características físico-químicas:

	ACEITE DE PALTA
--	------------------------

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Índice de Peróxidos (meq. O ₂ /Kg aceite)	-	10
Materia volátil a 105°C, en % m/m	-	0,2
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)*	0,910	0,920
Materia insaponificable en (g/Kg)	-	≤19,0
Índice de refracción (ND 40°C)	1,458	1,470
Índice de yodo	78	95
Índice de saponificación mg KOH/g aceite	170	202

(*)(x=20°C)

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.