

VISTO el Expediente EX-2024-86895019- -APN-DLEIAER#ANMAT; y
CONSIDERANDO:

Que la CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PECAN (CAPP) solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una propuesta de incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de artículos relacionados a la nuez pecán y sus productos derivados.

Que la producción argentina de nuez pecán (*Carya Illinoensis* Wangenh K. Koch) y su comercialización nacional e internacional están en franco crecimiento, lo cual hace necesario incorporar en el marco normativo alimentario a los subproductos de nuez para impulsar el desarrollo de esta economía regional que genera productos con valor agregado y de alta calidad.

Que el aceite de nuez pecán se destaca nutricionalmente por su contenido de ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) y grasas poliinsaturadas (PUFA).

Que resulta propicio incluir la pasta de nuez pecán y la harina de nuez pecán no contemplados en la legislación vigente, que contienen cantidades significativas de proteínas y sus propiedades organolépticas permiten su aplicación en una amplia variedad de alimentos.

Que para la elaboración de la propuesta se tomaron como antecedentes, entre otros, la Resolución 446/2014 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) "Reglamento técnico sobre identidad y calidad de la nuez de pecán (*carya illinoensis wangenh k. koch*) con cáscara".

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a 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 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. – Sustitúyese el Artículo 901 del Capítulo XI: “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 920: Con los nombres de pecán, nuez pecán, nuez pecana, nuez de pacana, nuez de pecanero o nuez de nogal americano, se entiende a la semilla del fruto del pecán *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades.

Se podrá consignar, opcionalmente, en el rotulado el año de cosecha.”

ARTÍCULO 2º. – Incorpórese el Artículo 924 bis del Capítulo XI: “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 924 bis: Con el nombre de “Pasta de nuez pecan ” o “Pecan en pasta ” se entiende el producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de nuez pecan fresca tostada y/o los subproductos derivados (nuez partida, la torta de prensado, los finos extraídos durante la clarificación del aceite o mezcla de estos mediante un proceso de molienda y homogeneización, al que se le pueden agregar otros ingredientes autorizados por el presente Código tales como sal, edulcorantes nutritivos, aceite vegetal, cacao.

Este producto no contendrá más de 3% de agua.

Se permite el uso de los siguientes aditivos

INS	Nombre del aditivo	Concentración máxima g/100g de producto final
EMULSIONANTES		
322	Lecitina	<i>quantum satis</i>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTES		

301	Sodio ascorbato	<i>quantum satis</i>
302	Calcio ascorbato	<i>quantum satis</i>
303	Potasio ascorbato	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	<i>quantum satis</i>
320	Butilhidroxianisol	0,01
321	Butilhidroxitolueno	0,02
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
325	Sodio lactato	<i>quantum satis</i>
326	Potasio lactato	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	Etilenodiaminotetracetato	0,01

Se denominará “Pasta de nuez pecán o Nuez pecán en pasta” y “Pasta de nuez pecán estabilizada o nuez pecán en Pasta Estabilizado”, si se le ha añadido estabilizador o emulsionante.”

ARTÍCULO 3°. – Incorpórase el Artículo 1407 XX del Capítulo XIX: “Harinas,

Concentrados, Aislados Y Derivados Proteínicos” el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1407 XX: Con la denominación de Harina de Nuez de Pecán se entiende el producto proveniente de la molienda de las semillas de *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch sanas y limpias que hayan sido sometidas previamente a la remoción parcial o total del aceite que contienen. Las harinas de nuez pecán responderán a las siguientes características

a) Composición

PARÁMETRO	g/100 g
Humedad	5-10 %
Proteínas	7-18 g
Lípidos	35-60 g
Fibras	5-10 g
Cenizas	2-3 g
Carbohidratos	Por diferencia

b) Color: marrón claro

c) Sabor y aroma: a nuez pecán, suave, agradable

La denominación de venta será “Harina de nuez pecan”.”

ARTÍCULO 4º. – Sustitúyese el Artículo 531 bis del Capítulo VII: “Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 531 bis: Se entiende con la denominación de aceite de nuez pecán, el obtenido de la semilla de *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades, por prensado en frío o por procedimientos mecánicos únicamente. Podrá haber sido purificado por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

1. El aceite de nuez pecán deberá responder a las siguientes exigencias:

1.1. Aspecto: Límpido, color ámbar

1.2. Sabor y aroma: Característico y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.

- 1.3. Acidez libre: hasta 1,2 % de ácido oleico
- 1.4. Índice de iodo: rango.
- 1.5. Índice de refracción a 20°C: 1,473
- 1.6. Índice de peróxidos: hasta 5 meq O₂/Kg de aceite.
- 1.7. Impurezas insolubles: hasta 1,5 %
- 1.8. Índice de Saponificación: 175 – 195 g/100g

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Los ácidos grasos presentes son:

oleico (18:1): 49 – 74 %

linoleico (18:2): 17 - 39 %

linolénico (18:3): 1 – 2 %.

palmítico (16:0): 5 – 7 %

esteárico (18:0): 2 - 3 %.

El porcentaje restante está compuesto por ácidos araquidónico (C20:0), palmitoleico (16:1), margárico (C17:0), heptadecanoico (C17:1), behénico (C22:0).

Se utilizarán las metodologías analíticas que cumplan con los criterios de rendimiento del capítulo XX del presente Código.

Se denominará "Aceite de nuez pecán".

ARTÍCULO 6°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 7°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.