

VISTO el expediente N° EX-2024-98783392- -APN-DLEIAER#ANMAT;

CONSIDERANDO:

Que la EMPRESA ENTRENUTS S.R.L. solicitó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la modificación del artículo 538 del Capítulo VII Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios del Código Alimentario Argentino (CAA) en referencia al aceite / grasa de coco (*Cocos Nucifera*).

Que existen dos métodos de extracción del aceite /grasa de coco bien diferenciados por los cuales se puede obtener aceite virgen por prensado y aceite de coco neutro por extracción con solvente (química).

Que de acuerdo a la aplicación de las técnicas de extracción se obtienen aceites con diferencias intrínsecas por lo que resulta necesario encuadrar ambos alimentos mediante la incorporación al CAA del aceite de coco neutro.

Que como antecedente normativo de referencia se tomó la norma Codex Stan 210 -1999 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS del Codex Alimentarius.

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 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 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 1°.- Sustitúyese el artículo 538 del capítulo VII, "ALIMENTOS GRASOS, ACEITES ALIMENTICIOS" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 538: Se denomina Grasa o Aceite de coco virgen la materia grasa extraída del endosperma de la semilla del fruto del cocotero (*Cocos nucifera* y *Cocos butyracea*).

La forma de extracción (método de obtención) deberá ser por procedimientos mecánicos y por aplicación únicamente de calor. Podrá ser purificado por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente, de modo que se preserve adecuadamente la calidad del aceite.

Deberá responder a las siguientes características:

Aspecto: Claro y suave.

Sabor y aroma: Intenso y característico

Acidez libre: Alto en ácidos grasos de cadena media (MCT: Triglicéridos de Cadena Media)

Punto de humeo: 177°C

Características fisicoquímicas:

Densidad relativa a 25/25°C: 0,908 - 0,921

Índice de refracción a 40°C: 1,448 - 1,450

Índice de yodo (Wijs): 6,3 - 10,6

Índice de saponificación: 248- 265 mg KOH/g

Insaponificable: $\leq$ 15 g/kg

Indice de Reichert-Meissl: 6 - 8

Indice de Polenske: 13 - 18

Punto de fusión: 23°C a 29°C

Acidez libre, Máx: Nula

Índice de peróxido: hasta 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite

Ácidos grasos libres: Máx 0.2% (como % Ác. Láurico)

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

Este producto se denominará: Aceite de coco virgen".

ARTÍCULO 2°.- Incorpórese el artículo 538 bis en el capítulo VII, ALIMENTOS GRASOS, ACEITES ALIMENTICIOS del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 538 bis: Se denomina Grasa o Aceite de coco neutro la materia grasa extraída del endosperma de la semilla del fruto del cocotero (Cocos nucifera y Cocos butyracea).

La forma de extracción (método de obtención), deberá ser por extracción química y refinación a alta temperatura (más de 200°C) permitiendo el refinado, blanqueado y desodorizado (RBD).

Deberá responder a las siguientes características organolépticas:

Aspecto: Incoloro y suave

Sabor y aroma: Neutro y sin olor

Acidez libre: Bajo en ácidos grasos de cadena media (MCT: Triglicéridos de Cadena Media)

Punto de humeo: 232°C

Características fisicoquímicas:

Densidad relativa a 25/25°C: 0,917 a 0,919

Índice de refracción a 40°C: 1,4480 a 1,4500

Índice de yodo (Wijs): 7,5 a 10,5

Índice de saponificación: 248 a 265 mg KOH/g

Insaponificable: Max 1,5 %

Indice de Reichert-Meissl: 6 a 8

Indice de Polenske: 14 a 18

Punto de fusión: 30°C a 37°C

Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g

Índice de peróxido: Máx 10,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo

Ácidos grasos libres: Máx 0.2% (como % Ac. Laurico)

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

Este producto se denominará: Aceite de coco neutro".

ARTÍCULO 3°.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.