

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

CONSIDERANDO:

Que la empresa GESON S.A. solicitó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación del aceite de palma virgen en el Capítulo VII Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que existen dos métodos de extracción del aceite /grasa de palma bien diferenciados por los cuales se puede obtener aceite virgen por prensado y aceite de palma 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 necesaria la incorporación al CAA del aceite de palma virgen.

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 1º.- Incorpórese el artículo 539 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 539 tris: Se denomina Grasa o Aceite de palma virgen, el obtenido de la pulpa (mesocarpio) de la fruta de la palmera *Elaeis guineensis* L.

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:

Color: Anaranjado

Sabor y aroma: característico

Características fisicoquímicas:

Densidad relativa a 50°C: 0,891-0,899

Índice de refracción a 50°C: 1,454- 1,456

Índice de yodo (Wijs): 50,0-55,0

Índice de saponificación: 190-209

Insaponificable: ≤ 12

Punto de fusión:

Acidez libre, Máx: 10,0 mg KOH/g

Índice de peróxido: hasta 15 meq/kg

Ácidos grasos libres: 5,0 % (como ácido palmítico)

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

Este producto se denominará: Aceite de palma virgen".

ARTÍCULO 2º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente 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.

