

VISTO el expediente N° EX-2024-121845920- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la CÁMARA DE INDUSTRIALES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CIPA) solicitó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la modificación del artículo 760 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados" del Código Alimentario Argentino (CAA) en referencia a las definición de oblea.

Que el marco normativo actual no refleja las nuevas tecnologías y el desarrollo de las prácticas industriales de avanzada.

Que en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) 26/03 - REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS, incorporada por la Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005, la que establece las disposiciones específicas sobre sustancias aromatizantes, que en el artículo han quedado desfasadas.

Que atento a ello es oportuna la revisión completa del artículo solicitado así como del artículo 756 del mismo capítulo referido a galletitas en general, con el objetivo de incorporar los avances tecnológicos y del uso de materias primas, operaciones y procesos actualizados y simplificar la información disponible.

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.- Sustitúyese el artículo 756 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 756 :Con la denominación genérica de Oblea, se entiende el producto elaborado con una masa constituida fundamentalmente por harina, almidones (o sus mezclas) y agua obtenida por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados.

Se podrán adicionar otros ingredientes autorizados en el presente código y los aditivos permitidos para esta categoría.

Las obleas se presentarán en piezas que respondan a una forma geométrica más o menos regular.

Serán de consistencia blanda, crujiente, de sabor y aroma agradables. Podrán presentarse unidas con rellenos constituidos de ingredientes permitidos y/ó estar revestidas parcial o totalmente por coberturas o baños de repostería.

Este producto se rotulará: "Oblea", seguido de la descripción del relleno y/o cobertura o baño que contenga de corresponder."

ARTÍCULO 2º.- Sustitúyese el artículo 760 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 760: Con la denominación genérica de Galletitas, Bizcochos y productos similares (Cakes, Crackers, Biscuits, Barquillos, Vainillas, Amaretis, etc.) se entienden a los productos de bajo contenido de agua obtenidos a partir de masas elaboradas con harina de trigo u otras harinas autorizadas por el presente Código, con o sin salvado, y con o sin el uso de agentes químicos y/o biológicos permitidos. Estas masas pueden moldearse en diversas formas antes del horneado y pueden incorporar ingredientes adicionales autorizados, como edulcorantes, grasas, frutas, especias, aditivos, entre otros.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el artículo 766. Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o unidas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos se deberán cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes (nutritivos o no), deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. En caso de contener vainillina y/o etilvainillina, deberán mencionarse en la lista de ingredientes bajo la función aromatizante/saborizante.
3. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos.

Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas.

Las galletitas tipo crackers con o sin salvado tendrán como máximo 890 mg de sodio/ 100 g de producto.

Las galletitas dulces tendrán como máximo 485 mg de sodio/100 g producto y las galletitas dulces rellenas tendrán como máximo 405 mg de sodio/100 g producto.

Las galletas dulces rellenas con un contenido de cacao superior a 4,5% sobre el producto total tendrán como máximo 425mg/100 g."

ARTÍCULO 3º.- 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.

