

Buenos Aires, 11 de febrero de 2025.

Señor
Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos,
Dr. Alejandro Vilches
Secretario de Gestión Sanitaria
Ministerio de Salud
PRESENTE

Ref.: **EX-2024-121845920- -APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación de Artículos 756 y 760 del CAA**

De nuestra mayor consideración:

La Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), institución que agrupa y representa a un vasto sector de la industria elaboradora de alimentos procesados, incluyendo entre sus asociados tanto a grandes empresas como a las del sector PyMES, tiene el agrado de dirigirse a usted con el fin de detallarle, a continuación, una serie de consideraciones relacionadas con la Consulta Pública de la referencia.

Si bien estamos de acuerdo en la propuesta de modificación del Art 760, deseamos solicitar ciertos cambios al Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) en Consulta Pública:

1- En el artículo primer párrafo del 760 se propone eliminar la frase tachada:

“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.....”

Justificaciones: Se proponer eliminar la frase tachada, ya que el Código Alimentario Argentino no define contenido de agua. Sumado a que la categoría mencionada, se caracteriza por su porcentaje de humedad bajo (menos de 2% en galletas simples y menos del 7% en galletas rellenas).

2- En el mismo párrafo mencionado anteriormente, se propone el agregado del uso de “enzimas apropiadas” en la redacción de la nueva propuesta de Art 760.

*“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 **enzimas apropiadas e ingredientes adicionales autorizados**, como edulcorantes, grasas, frutas, especias, aditivos, entre otros.”*

Justificación: Solicitamos que se mantenga la aprobación expresa del uso de enzimas apropiadas para Galletitas, Bizcochos y productos similares, de acuerdo con la redacción actual del artículo 760 del CAA. Las enzimas son coadyuvantes de tecnología y teniendo en cuenta que la nueva redacción sólo menciona el uso de ingredientes, no queda claro si el uso de enzimas está autorizado.

3.- Cuando se describen las exigencias particulares del rótulo, se propone el siguiente cambio para el inciso 1. donde se menciona el uso de edulcorantes:

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

*1. Cuando contengan edulcorantes (nutritivos o no), **y se empleen con la función de endulzar y aportar sabor dulce al producto, deberán indicar en la denominación de venta ~~leyenda:~~ Galletitas dulces o Bizcochos dulces.**”*

Justificación; existen en el mercado galletas que cuentan con un proceso de fermentación para el que precisan que se agreguen azúcares como iniciadores de la fermentación. Este ingrediente se consume en el proceso y no aporta sabor al producto, pero debe declararse igualmente en la lista de ingredientes.

En resumen, la propuesta de redacción de nuestra entidad sería:

Para el primer párrafo del Art 760:

*“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 **enzimas apropiadas e** ingredientes adicionales autorizados, como edulcorantes, grasas, frutas, especias, aditivos, entre otros.*

Respecto a las exigencias particulares del rótulo, en el inciso 1. La redacción propuesta sería:

1. *“Cuando contengan edulcorantes (nutritivos o no), **y se empleen con la función de endulzar y aportar sabor dulce al producto, deberán indicar en la denominación de venta ~~leyenda:~~ Galletitas dulces o Bizcochos dulces.**”*

Sin otro particular, quedando a su disposición para responder inquietudes, como así también ampliar este tema, y esperando una resolución favorable a nuestro pedido, saludamos a usted muy atentamente.



Ing. Graciela Olivares
Asesora en Normas Técnicas



Lic. Marcelo A. Ceretti
Director Ejecutivo