



## SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

**Resolución Conjunta 5/2019**

**RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS**

Ciudad de Buenos Aires, 08/02/2019

VISTO el Expediente N° EX-2018-32303593-- APN-DERA#ANMAT y;

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, solicitó ante la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL), la modificación del Artículo 916 bis del Capítulo XI "Alimentos vegetales" del Código Alimentario Argentino (CAA), referido al tratamiento de frutas tiernizadas con ácido sórbico o sorbato de potasio como conservante antimicrobiano, en el cual se considera que el contenido residual del mismo no exceda los 100mg/kg o ppm de fruto entero.

Que según la Norma General del CODEX para Aditivos Alimentarios el límite máximo del contenido residual del ácido sórbico en frutas desecadas es de 500mg/kg o ppm.

Que tradicionalmente para el caso de la ciruela tiernizada, las industrias elaboradoras argentinas y normativas internacionales como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) han empleado como límite máximo 1000 mg/kg o ppm del mencionado conservante.

Que la acción antimicrobiana del sorbato de potasio, se logra al obtener un residuo del conservante en la ciruela tiernizada entre los 200 y 600 mg/kg o ppm, dependiendo del contenido de humedad de la fruta a conservar.

Que el término "fruta tiernizada" no se encuentra contemplado en el CAA, por lo que resulta necesaria incorporar dicha definición en el Artículo 887 de dicho Código.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) evaluó la propuesta y consideró oportuna la modificación del mencionado artículo.



Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL y se sometió a la consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815 de fecha 26 de julio de 1999 y el Decreto N° 174 de fecha de 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyese el Artículo 887 del Capítulo XI “Alimentos Vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “ARTÍCULO 887. - Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Artículo 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es aquella que presenta, en su estado natural de maduración un contenido de humedad tal, que permite su conservación sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castaña, pistacho, entre otras).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, que ha sido sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta tiernizada: Es la fruta desecada o deshidratada que ha sido sometida a un tratamiento con agua, vapor o la mezcla de ambos, para elevar su contenido de humedad.”





ARTÍCULO 2º. - Sustitúyese el Artículo 916 bis al Capítulo XI “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “ARTÍCULO 916 bis. - Se permite el tratamiento superficial de frutas desecadas con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 100 mg/kg) de fruto entero (100 ppm) y en el caso de las frutas tiernizadas no exceda los 1000 mg/kg (1.000 ppm).”

ARTÍCULO 3º. La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 4º. – Regístrese, comuníquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. Josefa Rodriguez Rodriguez - William Andrew Murchison

e. 13/02/2019 N° 7967/19 v. 13/02/2019

**Fecha de publicación 13/02/2019**

