



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 8/2021

RESFC-2021-8-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 20/01/2021

VISTO el Expediente N° EX-2019-35992711- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se conformó un grupo de trabajo ad hoc "Enzimas", coordinado por del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL) e integrado por representantes del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA) y del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), ambos organismos descentralizados en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO, para elaborar una propuesta de actualización del Artículo 1.263 del Código Alimentario Argentino (CAA) referido a enzimas.

Que dicho grupo elaboró una propuesta de modificación del precitado artículo, que incluye una lista positiva de enzimas para autorizar su uso como coadyuvantes de tecnología.

Que, para ello, se tuvieron en cuenta aquellas regulaciones vigentes en AUSTRALIA-NUEVA ZELANDA (Food Standards Australia New Zealand), REPÚBLICA DE CANADÁ (Health Canada, Food and Nutrition, Listo Permitted Food Enzymes –Listsof Permitted Food Additives), ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (Food and Drug Administration - CFR), como así también el Codex Alimentarius, teniendo en cuenta que cuentan con evaluaciones de riesgo documentadas o son supranacionales.



Que en el mes de abril del año 2019 se publicó en el Boletín Oficial la Resolución Conjunta N° 16-2019, con una primera lista de enzimas revisadas y actualizadas.

Que en la Reunión Ordinaria de la CONAL N° 125, la Comisión acordó que el grupo ad hoc continúe con la evaluación de nuevas enzimas y sus usos, para incorporarlas a la lista positiva del mencionado artículo.

Que, en base a dicho mandato, el grupo analizó un grupo de enzimas que no habían sido incluidas en la primera etapa, a los efectos de verificar que cumplieran con el criterio adoptado anteriormente.

Que, como resultado de dicho análisis, el grupo presentó una propuesta para ampliar el listado positivo de enzimas del artículo 1263 del CAA, que fue acordada por la CONAL.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999, 7 de fecha 11 de diciembre de 2019 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 1.263 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1263: Las enzimas permitidas como coadyuvantes de tecnología para uso en la industria alimentaria y de bebidas son las listadas en la siguiente tabla:





Se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología, no limitándose solamente a ellos, si se demuestran nuevos usos tecnológicamente justificables.

- a) Carbohidrasas: Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida.
- b) Pectinasas: Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino y de zumos vegetales.
- c) Proteasas: Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.
- d) Enzimas óxido-reductasas: Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.
- e) Lipasas: Para emplear en la industria quesera.
- f) Fosfolipasa C: Para uso en la industria aceitera.
- g) Fosfolipasa A2: para su uso en yema de huevo, huevo entero o sus mezclas, pan (con excepción del pan francés), productos de panadería y pastelería.
- h) Fosfolipasa A1: para su uso en la industria quesera.
- i) Asparraginasas: para emplear en la industria panadera, de productos a base de cereales, para el procesamiento de batatas y café.
- j) Lactasas: para emplear en la industria láctea.

En aquellos alimentos en los cuales no se prevee el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología, en los artículos específicos del presente Código, podrá autorizarse su empleo siempre que se demuestre ante la autoridad sanitaria competente, que está justificado tecnológicamente su uso, que no altera la genuinidad del alimento y que no aporte o genere sustancias riesgosas para la salud.

Los ensayos de toxicidad que demuestren que no se aportan sustancias riesgosas para la salud deben ser realizados con la enzima en el alimento en el cual se va a utilizar, en las concentraciones de uso y en las condiciones de elaboración.”

ARTÍCULO 2°. La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 28/01/2021 N° 3688/21 v. 28/01/2021



