



SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA

Y

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Resolución Conjunta 1/2024

RESFC-2024-1-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 23/04/2024

VISTO el Expediente N° EX-2021-43504548- -APN-DLEIAER#ANMAT que guarda relación con su similar N° EX-2021-73957211- -APN-DLEIAER#ANMAT;

CONSIDERANDO

Que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) propuso en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la revisión de los artículos del Capítulo XII del Código Alimentario Argentino (CAA) que definen a las bebidas analcohólicas.

Que dicha solicitud surgió del trabajo que se realizó en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), en vista del diagnóstico de situación -a partir de un relevamiento llevado a cabo por dicho Instituto- de los productos comercializados y la consecuente necesidad de elaborar una propuesta que refleje la verdadera identificación de los productos y actualice los avances y necesidades del sector.

Que en ese ámbito las autoridades sanitarias provinciales acordaron crear un grupo de trabajo “PFCA Centro”, conformado por el INAL y las autoridades sanitarias de las Provincias de BUENOS AIRES, SANTA FE, CÓRDOBA y ENTRE RÍOS, para analizar y desarrollar la propuesta de trabajo.

Que posteriormente la CONAL acordó crear el Grupo de Trabajo ad hoc “Bebidas Analcohólicas”, coordinado por el INAL en conjunto con las Provincias de CÓRDOBA, SANTA FE, BUENOS AIRES, MENDOZA y ENTRE RÍOS, con el mandato de elaborar una propuesta de encuadre para las diferentes bebidas analcohólicas.

Que el mencionado Grupo de Trabajo elevó a la CONAL, como primera instancia, la propuesta que define y encuadra a los productos elaborados a partir de vegetales, la cual fue acordada por la Comisión.





Que, para la elaboración de la propuesta, se contemplaron los aportes del sector regulado sobre tecnologías utilizadas en el país como también la factibilidad y posibles limitaciones, los análisis efectuados por el Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) del INAL sobre productos comercializados actualmente, ensayos realizados por la Universidad Nacional de Córdoba, normativa internacional y bibliografía científica.

Que al tratarse de una nueva categoría de productos la CONAL solicitó al Grupo de Trabajo ad hoc “Aditivos Alimentarios” coordinado por el INAL una propuesta de asignación de aditivos la cual fue acordada por la Comisión.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) 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 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

Y

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el subtítulo “PREPARADO VEGETAL BEBIBLE” en el Capítulo XII: “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” del Código Alimentario Argentino, cuya ubicación será anterior al Artículo 1010.

ARTÍCULO 2º.- Incorpórase el Artículo 1010, al Capítulo XII: “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1010: se entiende por Preparado vegetal bebible al producto elaborado a partir de la(s) parte(s) comestible(s) de las legumbres y/o frutas secas y/o coco y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos derivados de los anteriores con el agregado de agua y con la adición o no de otras sustancias alimenticias.

El agua utilizada en la elaboración de estos productos debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 982 o 985 del presente Código.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA. Estos productos se denominarán:



1.1 "Preparado vegetal bebible con Y% ..." cuando contengan un único ingrediente distintivo, donde "Y" corresponde al porcentaje de ingrediente distintivo utilizado, llenando el espacio en blanco con el nombre de las legumbres y/o frutas secas y/o coco y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos derivados de los anteriores, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

1.2. "Preparado vegetal bebible mezcla con Y% de ... y con Z% de ..." cuando contengan más de un ingrediente distintivo, donde Y y Z corresponden al porcentaje de los ingredientes distintivos utilizados, llenando los espacios en blanco con el nombre de cada uno de los ingredientes distintivos.

2. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

Por ingrediente/s distintivo/s se entiende aquel o aquellos ingrediente/s vegetal/es que aporta/n identidad al producto y respecto al/a los cual/es requiere una indicación cuantitativa en la denominación.

2.1. Ingredientes obligatorios. El contenido de ingredientes distintivos para estos productos deberá ser como mínimo de: 4% del peso o volumen final para frutas secas y/o maní y/o coco y/o legumbres y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos.

En el caso de productos elaborados por mezclas de ingredientes distintivos el contenido mínimo total entre todos los ingredientes que lo conforman, no debe ser menor a 4%.

En el caso de las frutas secas, deberán utilizarse sin cáscara. Asimismo, tanto las frutas secas como el maní podrán utilizarse con o sin tegumento.

2.2. Ingredientes facultativos. Además, podrán contener en su composición:

a) Jugos, pulpas y/o concentrados de jugos de fruta.

b) Extractos naturales y/o aromatizantes naturales y/o compuestos químicos aislados de estos.

c) Aromatizantes idénticos al natural o aromatizantes artificiales o una mezcla de éstos con los consignados en el Inc b).

d) Café y/o extracto de café y/o cacao y/o chocolate y/o té y/o yerba mate y/o hierbas para infusión y/o especias y/u otros ingredientes autorizados en el presente Código.

e) Edulcorantes nutritivos y no nutritivos contemplados en el presente Código; y los aditivos detallados en el presente artículo.

3. Los ingredientes distintivos utilizados en los preparados vegetales bebibles deberán ser elaborados a través de al menos uno de los siguientes procesos:



a) un proceso químico o bioquímico adecuado que incluye, entre otros, la fermentación, la extracción, el cultivo y el tratamiento enzimático.

b) Tratamientos físicos adecuados que incluyen, entre otros, la separación, la filtración, la ultrafiltración, la condensación, la evaporación, la molienda, la concentración y la pasteurización.

c) Una combinación de tratamientos entre a) y b) o cualquier otro que surja como resultado de la evolución tecnológica y sea aprobado por la autoridad sanitaria competente.

4. ROTULADO

4.1. Cuando el producto contenga ingredientes facultativos mencionados en los incisos a, b, c, y d del punto 2.2, la denominación se deberá completar de la siguiente manera:

- “con jugos de/pulpas de y/o concentrados de jugos de...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del/de los vegetales/es utilizados, de acuerdo al inciso a.
- “con sabor a...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que las caracteriza, cuando se encuentren aromatizadas acorde al inciso b.
- “con sabor artificial a ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan, cuando se encuentren aromatizadas acorde al inciso c.
- “con ...” cuando se utilicen los ingredientes contemplados en el inciso d.

4.2. Deberá indicarse en el rótulo el porcentaje del o de los ingredientes distintivos utilizados (“X% de ingrediente/s distintivo/s”). El tamaño de dicha leyenda deberá ser con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad próximo a la denominación y no inferior al 50% del nombre de fantasía o marca comercial, según cuál sea más prominente.

4.3. El rotulado de estos productos no deberá contener leyendas, imágenes o representaciones gráficas o alegaciones que sugieran que se trata de leche, que la reemplaza o sustituye o bien es superior desde un punto de vista nutricional.

4.4. Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a los ingrediente/s distintivo/s.

4.5. Quedan permitidas en el rótulo y o publicidad, representaciones gráficas relativas a los ingredientes opcionales, cuando estos sean referenciales de sabor. A excepción de la gráfica de frutas que sólo podrán utilizarse cuando contengan al menos 10% en peso o volumen de lo especificado en el inciso a) en la composición.

5. ADITIVOS

En la elaboración de preparados vegetales bebibles se admitirá el uso de los aditivos que se indican en la Tabla I, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.



TABLA I

PREPARADOS VEGETALES BEBIBLES



AROMATIZANTES / SABORIZANTES: Podrán ser adicionados de agentes aromatizantes/saborizantes autorizados por el presente Código.

Para cuando en una determinada función se autoricen más de un aditivo, con concentración máxima numérica asignada, las sumas de las cantidades a utilizar en un alimento no podrán ser superior a la cantidad máxima del aditivo permitido y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual.

Cuando un aditivo tenga una o más funciones asignadas a un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se asigne mayor concentración".

ARTÍCULO 3º.- Incorpórase el Artículo 1010 bis al Capítulo XII: "Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1010bis: Se entiende por Polvo para obtener preparado vegetal bebible al producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener un preparado vegetal bebible que cumpla con las exigencias del Artículo 1010.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será "Polvo para obtener preparado vegetal bebible..." completando la denominación según corresponda al tipo de preparado vegetal resultante.

2. COMPOSICIÓN

Los ingredientes obligatorios y facultativos deberán estar presentes de acuerdo con los requisitos establecidos en el Artículo 1010, según la correspondiente clasificación del producto reconstituido.

3. ADITIVOS

Se admiten las funciones y los aditivos establecidos por el Artículo 1010 inciso 5, Tabla I, a excepción de la función conservador. Las concentraciones no deberán superar en ningún caso el máximo permitido del producto listo para consumir.

Se admite el uso de antiaglutinantes/antihumectantes y de un humectante en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican en la Tabla II.

TABLA II

POLVO PARA OBTENER/RECONSTITUIR PREPARADO VEGETAL LÍQUIDO O BEBIBLE.

INS ANTIAGLUTINANTE / ANTIHUMECTANTES	Nombre	Concentración Máxima (g/100 ml)
170 i	Calcio carbonato	quantum satis
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,07 (como P2O5)
460 ii	Celulosa en polvo	quantum satis
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	quantum satis
530	Magnesio óxido	quantum satis
551	Silicio dioxido, silice	quantum satis
552	Calcio silicato	quantum satis
553 i	Magnesio silicato	quantum satis
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	quantum satis
HUMECTANTE		
325	Sodio lactato	quantum satis
480	Diótil sulfosuccinato de sodio	0,001
1518	Triacetina, gliceril triacetato	quantum satis



ARTÍCULO 4º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, otorgándose a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación.

ARTÍCULO 5º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Fernando Vilella - Leonardo Oscar Busso

e. 29/04/2024 N° 24712/24 v. 29/04/2024