SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS
y
SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR

Resolución Conjunta 6-E/2017

Ciudad de Buenos Aires, 27/01/2017

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-2406-15-0 del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la COORDINADORA DE LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (COPAL) solicitó la incorporación del Cloruro de Potasio como ingrediente al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que dicha solicitud se fundamenta en el hecho de dar continuidad al programa de Reducción de Sodio en Alimentos Industrializados que llevan adelante conjuntamente el MINISTERIO DE SALUD y la industria alimentaria.

Que la Ley 26.905 tiene como objeto promover la reducción del consumo de sodio en la población, estableciendo, fijando y controlando las pautas de reducción de contenido de sodio en los alimentos.

Que dicha ley establece valores máximos de contenido de sodio para determinados grupos de alimentos.

Que las sales de potasio actualmente ya se encuentran autorizadas en el CAA, con el objeto de ser usadas como reemplazo total o parcial del cloruro de sodio, en los artículos 1379 y 1380: “Se entiende por Alimento de Bajo Contenido en Sodio...” y “Con la denominación de Sal Dietética Baja en Sodio...”, respectivamente.

Que el cloruro de potasio, ya aprobado para productos enmarcados en el Capítulo XVII del CAA, puede ser utilizado en reemplazo parcial o total del cloruro de sodio en las categorías de alimentos en cuya definición se establezca un límite máximo de contenido de sodio o como aditivo en los casos en que la normativa vigente así lo permita.

Que aumentar los niveles de potasio indiscriminadamente en los alimentos podría tener efectos adversos en la salud de algunos grupos vulnerables, incluyendo niños pequeños, ancianos e individuos con enfermedades renales.

Que actualmente en Argentina no se cuenta con datos del consumo de alimentos de nuestra población, por lo tanto no se puede estimar cual sería el consumo de potasio de la población en general.

Que por lo tanto, resulta oportuno permitir la adición del cloruro de potasio como ingrediente para

utilizarlo en reemplazo parcial o total del cloruro de sodio en las categorías de alimentos en cuya definición se establezca un límite máximo de contenido de sodio.

Que se tomaron en cuenta los parámetros de identificación y pureza del cloruro de potasio, publicados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios -JECFA- Reunión N°23 JECFA (1979), Food Chemical Codex (FCC) y/o Unión Europea (UE).

Que el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) tomó intervención en el proyecto de resolución conjunta, y que éste fue sometido a la Consulta Pública.

Que a tales efectos resulta necesario modificar el artículo 1417 del CAA a los fines de incorporar un inciso sobre el cloruro de potasio al mencionado artículo.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS 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 el Decreto N° 815/99 y el Decreto N° 32/16.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS
Y
EL SECRETARIO DE AGREGADO DE VALOR
RESUELVEN:

ARTÍCULO 1° — Sustitúyese el Artículo 1417 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1417: Los ingredientes/productos que a continuación se listan deberán responder a las características que se establecen en cada caso:
1. CLORURO DE POTASIO
Identificación y pureza según lo establecido en JECFA, FCC y/o UE.
Usos: como ingrediente para utilizarlo en reemplazo parcial o total del cloruro de sodio (NaCl) en todas las categorías de alimentos en cuya definición se establezca un límite máximo de contenido de sodio o como aditivo en los casos en que la normativa vigente así lo permita.
2. ISOMALTO OLIGOSACÁRIDOS
Con la denominación de Jarabe de isomalto-oligosacáridos o IMO jarabe, se entiende el producto obtenido mediante hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz, y que consiste principalmente de oligómeros de isomaltosa, panosa, isomaltotriosa, e isomaltotetraosa conectados por uniones alfa 1-6 glicosídicas no digeribles.
Características: Líquido claro, viscoso y ligeramente dulce.
Extracto seco, mín.: 78% p/p
Azúcares (mono y disacáridos): máx. 46% p/p (sobre sustancia seca)
Oligosacáridos de 3 a 6 unidades: mín. 30% p/p (sobre sustancia seca)
Oligosacáridos de más de 7 unidades: mín. 20% p/p (sobre sustancia seca)
Cenizas (sobre sustancia seca), máx.: 0,2% p/p

Dióxido de azufre total, máx.: 40 mg/kg
Arsénico como As, máx.: 1 mg/kg
Cobre como Cu, máx.: 5 mg/kg
Plomo como Pb, máx.: 2 mg/kg
Este producto se rotulará: ‘Jarabe de isomalto-oligosacáridos’ o ‘Jarabe de IMO’.
Con la denominación de jarabe de isomalto-oligosacáridos deshidratado o jarabe de IMO deshidratado, se entiende el producto obtenido mediante hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz, y que consiste principalmente de oligómeros de isomaltosa, panosa, isomaltotriosa, e isomaltotetraosa conectados por uniones alfa 1-6 glicosídicas no digeribles, del que se ha separado la casi totalidad del agua.
Características: Polvo blanco, higroscópico, soluble en agua.
Humedad, máx.: 5% p/p
Azúcares (mono y disacáridos): máx. 46% p/p (sobre sustancia seca)
Oligosacáridos de 3 a 6 unidades: mín. 30% p/p (sobre sustancia seca)
Oligosacáridos de más de 7 unidades: mín. 20% p/p (sobre sustancia seca)
Cenizas (sobre sustancia seca), máx.: 0,2% p/p
Dióxido de azufre total, máx.: 40 mg/kg
Arsénico como As, máx.: 1 mg/kg
Cobre como Cu, máx.: 5 mg/kg
Plomo como Pb, máx.: 2 mg/kg
Este producto se rotulará: ‘Jarabe de isomalto-oligosacáridos deshidratado’ o ‘Jarabe de IMO deshidratado’.
3. TREHALOSA
Sinónimos: alfa, alfa -trehalosa
Definición: Disacárido no reductor consistente en dos moléculas de glucosa unidas por un puente alfa -1,1- glucosídico. Se obtiene del almidón mediante un proceso enzimático en varios pasos.
Se presenta como dihidrato.
Nombre químico: alfa -D-glucopiranosila -D-glucopiranósido, dihidrato
Número CAS: 6138-23-4 (dihidrato)

Fórmula química: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrato)

Peso molecular: 378,33 (dihidrato)
Descripción: Casi inodoro, cristales blancos o casi blancos de sabor dulce.
Características
Solubilidad: Soluble en agua, apenas soluble en etanol.
Rotación específica: [alfa] D20 + 199° (solución acuosa al 5%).
Punto de fusión: 97°C (dihidrato)
Pureza: No menos del 98% de materia seca.
Pérdida por desecación: No Más del 1,5% (60° C, 5 h).
Cenizas totales: No más del 0,05%.
Plomo: No más de 1 mg/kg.
Método de determinación: Contenido en el Anexo de la Decisión de la Comisión de las Comunidades Europeas Nº 721, de fecha 25 de septiembre de 2001.
Uso: en productos en los que se sustituyen los ingredientes tipificados en el presente código.
Leyendas:
‘La trehalosa en una fuente de glucosa’

‘El consumo de más de 50 g de trehalosa produce efecto laxante. Una porción de este producto contiene... g de trehalosa’.”

ARTÍCULO 2º — 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. — Eduardo Munin. — Nestor Eduardo Roulet.

e. 03/02/2017 N° 5516/17 v. 03/02/2017

Fecha de publicacion: *03/02/2017*