

Resolución Conjunta 9/2025 (/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-9-2025-410996) /

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SECRETARIA DE GESTION ADMINISTRATIVA
2025-03-27

SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 9/2025

RESFC-2025-9-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 21/03/2025

VISTO el Expediente N° EX-2021-123498903- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que en el marco de las necesidades relevadas en las mesas de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), se incorporó en la Agenda Regulatoria INAL/ANMAT 2021-2023, la modificación del artículo referido a mostaza y la incorporación de aderezo a base de mostaza al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), presentó una propuesta de modificación del Artículo 1285 del CAA referido a mostaza e inclusión del Artículo 1285 bis sobre aderezo a base de mostaza.

Que por su parte, la Dirección Nacional de Abordaje Integral de Enfermedades No Transmisibles (DNAIENT) del MINISTERIO DE SALUD, de acuerdo a la iniciativa “Menos sal más vida” de 2009 que impulsó el proceso de reducciones de sodio en determinados grupos de alimentos procesados y envasados por medio de la suscripción a los “Convenios de Reducción Voluntaria y Progresiva del Contenido de Sodio de los Alimentos Procesados” de 2011; la Ley N° 26.905, que promueve la reducción del consumo de sodio de la población, el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad de 2016 y el Decreto N° 16 del 5 de enero de 2017 que crea la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio; elevó una propuesta de modificación y actualización del CAA en relación a la reducción de los valores de sodio de los aderezos a base de mostaza.

Que el CAA, en su Artículo 1285, define la Mostaza en pasta o Mostaza de mesa y especifica las condiciones para su elaboración y establece los diferentes tipos de mostazas.

Que, actualmente en el mercado se comercializan productos denominados “Aderezo a base de mostaza” que presentan ingredientes similares a los que se utilizan para elaborar mostaza sin estar definido desde la normativa vigente, como tampoco las características distintivas que lo diferencia como tal.

Que se tomaron como antecedentes normativos legislaciones de Canadá, Francia, Estados Unidos, CODEX, Chile y Uruguay.

Que, a través de la base de información del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), se evaluaron los antecedentes y la composición de los productos denominados mostaza y aderezo a base de mostaza que se comercializan en el país.

Que, finalmente, se considera necesario la revisión de la normativa vigente a fin de establecer la actualización de la definición de mostaza de mesa o mostaza en pasta e incorporar el aderezo a base de mostaza.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado 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 GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 1285 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1285: Se entiende por Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, al aderezo elaborado a partir de harina y/o semillas de mostaza de especies *Brassica nigra* L, *Brassica juncea* Hooker y *Sinapis alba* según el tipo de mostaza, enteras, molidas, desgrasadas o no, mezcladas en un líquido constituido por uno o más de los siguientes ingredientes: agua, vinagre, mosto de uva, jugo de frutas, bebidas alcohólicas o en una mezcla de estos líquidos entre sí.

Puede añadirse a la mostaza de mesa o mostaza en pasta: sal, azúcares, miel, aceites comestibles, especias, aromatizantes (con excepción de los aromatizantes a mostaza, en particular isotiocianato de alilo) y los aditivos permitidos en el presente Código para este tipo de productos.

El contenido de semillas de mostaza debe ser como mínimo del 15 % en peso

del producto terminado.

Podrán adicionarse harinas de cereales y otras sustancias amiláceas permitidas en el presente Código en una proporción máxima del 3% en peso del producto terminado.

Se presentará en forma de una pasta semisólida uniforme y con sabor característico, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Estos productos se rotularán como: "Mostaza de mesa" o "Mostaza en pasta".

Los tipos de mostazas definidas a continuación deberán cumplir con los criterios para la mostaza de mesa o mostaza en pasta y además cumplir con:

- a) Tipo Francés: Elaborada con harina de semillas de *Brassica nigra* y/o *Brassica juncea*, tamizadas, vinagre, vino, cloruro de sodio, especias o condimentos de los cuales no menos del 15% deberá ser estragón.
- b) Tipo Alsacia o Tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con semillas de *Sinapis alba*.

Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la Mostaza Tipo Francés.

c) Tipo Dijon: elaborada moliendo únicamente semillas de *Brassica nigra* y *Brassica juncea*, tamizadas, y sin desgrasar; la cantidad residual de tegumentos no podrá exceder del 2% en peso del producto terminado.

Además, la mostaza de Dijon debe cumplir los siguientes requisitos:

- El contenido de extracto seco de las semillas de mostaza debe ser al menos el 22% en peso del producto terminado y el contenido de lípidos de las semillas de mostaza al menos el 8% en peso del producto terminado.
- Deberá elaborarse exclusivamente a partir de un líquido de dilución constituido por uno o más de los siguientes líquidos, eventualmente con agua añadida, siempre que el agua no exceda las tres cuartas partes de la mezcla:

vinagres de fermentación, vino, alcohol y sidra, jugo de uvas verdes, jugo y mosto de uva, vinos.

- Puede contener preparaciones aromatizantes y sustancias aromatizantes naturales, con excepción de las que tengan sabor a mostaza, en particular que contengan isotiocianato de alilo; se prohíbe la incorporación de cualquier otro aromatizante.

- Están prohibidas las adiciones de tegumentos y harina de cereales.

d) Tipo americana: Elaborada con harina de *Brassica nigra*, *Brassica juncea*, *Sinapis alba* o sus mezclas, vinagre de alcohol, cloruro de sodio, azúcares, miel y uno o varios condimentos o especias autorizadas en el presente código.

e) Tipo alemana: Elaborada con harina de *Brassica nigra*, *Brassica juncea*, *Sinapis alba* o sus mezclas, vinagre, cloruro de sodio, especias, debiendo contener ajo y cebolla, cerveza.

Los productos definidos en los incisos a, b, c, d y e se rotularán como “Mostaza de mesa” o “Mostaza en pasta” e inmediatamente por debajo se consignará el tipo según corresponda.

En caso de contener algún ingrediente que le confiera una característica distintiva, se denominará “Mostaza de mesa con ...” o “Mostaza en pasta con ...” completando con el nombre del ingrediente en cuestión.”

ARTÍCULO 2º.- Incorpórese el Artículo 1285 bis al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1285 bis: Se entiende por “Aderezo, salsa o aliño a base de mostaza”, al producto obtenido de la harina y/o semillas de especies de *Brassica nigra* L, *Brassica juncea* Hooker y *Sinapis alba*, según el tipo de mostaza, enteras, molidas, desgrasadas o no, con otros ingredientes contemplados en el presente Código.

El contenido de semillas de mostaza debe ser como mínimo del 4 % en peso del producto terminado.

Se permitirá los aditivos contemplados en el presente Código para este tipo de productos.

Tendrá como máximo 1540 mg de sodio/100 g de producto.

Estos productos se rotularán como: “Aderezo, salsa o aliño a base de mostaza”.

En caso de contener algún ingrediente que le confiera una característica distintiva, se denominará “Aderezo, salsa o aliño a base de mostaza con ...”.

La denominación debe consignarse completa con igual tipografía y realce, no debiéndose destacar ningún término por sobre otros.”

ARTÍCULO 3º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 4º.- Otórgase a las empresas un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (545) días a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución para su adecuación.

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

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 27/03/2025 N° 18240/25 v. 27/03/2025

Volver