

Resolución Conjunta 34/2025 (/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-34-2025-414492) /

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SECRETARIA DE GESTION SANITARIA
2025-06-26

SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 34/2025

RESFC-2025-34-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 23/06/2025

VISTO el Expediente N° EX-2024-01784569- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Rama Caída del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en conjunto con el Clúster de Ciruela para Industria de la provincia de Mendoza, presentaron una solicitud para autorizar e incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) el uso de determinados ingredientes y aditivos con función glaseante y antihumectante/antiaglutinante en la ciruela deshidratada.

Que, si bien la necesidad surge específicamente para esta fruta, la solicitud se realiza en forma general para todas las frutas desecadas / deshidratadas.

Que Argentina se encuentra entre los principales productores mundiales de ciruela para industria, junto con Estados Unidos, Chile y Francia.

Que en Argentina este cultivo se desarrolla en cuatro provincias, donde Mendoza posee el 95% de la superficie implantada y el restante 5% se distribuye en San Juan, Neuquén y La Rioja.

Que nuestro país exporta el 95% de su producción (promedio entre 15.000 y 40.000 Tn secas) y el 5% restante se destina a mercado interno.

Que el uso de la mayoría de estas sustancias no está autorizado por el CAA para frutas desecadas / deshidratadas, situación que ocasiona dificultades a los elaboradores de ciruelas tiernizadas y ciruelas deshidratadas cubeteadas destinadas al mercado interno.

Que las sustancias propuestas, empleadas en la concentración indicada, no son tóxicas ni alergénicas y su uso está permitido (como aditivo o ingrediente) en una amplia variedad de alimentos.

Que de lo arriba expuesto resulta necesario derogar el artículo 911 tris por quedar incluido en la presente actualización.

Que por lo expuesto se considera necesario realizar la actualización del Capítulo XI Alimentos Vegetales del CAA.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la 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 GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. - Sustitúyese el artículo 916 bis del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 916 bis: Se permite el tratamiento superficial de frutas desecadas con:

- a. Ácido sórbico (INS 200) o sorbato de potasio (INS 202) siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 100 mg/kg de fruto entero y en el caso de las frutas tiernizadas no exceda los 1000 mg/kg.
- b. Jarabe de glucosa, dextrosa y otros jarabes mezcla (fructosa, maltosa), con función glaseante y antiaglutinante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- c. Aceite de girasol alto oleico, con función glaseante y antiaglutinante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- d. Harina de arroz, con función antihumectante/antiaglutinante en frutas desecadas cubeteadas y otros formatos de corte, siempre que la concentración final no exceda de 30 g/kg de producto terminado.
- e. Almidón o fécula, con función antihumectante/antiaglutinante en frutas desecadas cubeteadas, siempre que la concentración final no exceda de 30 g/kg de producto terminado.
- f. Vaselina líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.

g. Glicerina (INS 422), con función humectante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.

h. Aceite mineral de alta viscosidad (INS 905d) y aceite mineral de media viscosidad (INS 905e), con función glaseante, con un límite de 5 g/kg de producto terminado.”

ARTÍCULO 2º. - Derógase el artículo 911 tris del Código Alimentario Argentino.

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

ARTÍCULO 4º. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 26/06/2025 N° 44327/25 v. 26/06/2025

Volver