

Resolución SPRRS N° 9/2005 y SAGPA N° 58/2005 (BO 18/02/2005)

Bs. As., 14/2/2005

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-5310-03-0 del Registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA, y

CONSIDERANDO:

Que a través de una presentación efectuada ante el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS, la Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines solicitó que se revise el contenido de cenizas para el coco rallado, raspado o en polvo.

Que tal requerimiento se basa en la diferencia de valores de cenizas obtenidas para este producto según el país de origen, que supera el valor de 1,5% establecido por el Artículo 895 del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

Que realizada la investigación pertinente, se observa que los datos de cenizas varían entre 1,7% y 3,0% de acuerdo con la "Tabla de composición de alimentos de América Latina" de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, el "Programa Nacional de Frutas" de El Salvador, la Danish Veterinary and Food Administration - Ministry of Food Fisheries and Agriculture - Institute of Food Safety and Nutrition, el Instituto Nacional de Salud del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud de Perú.

Que de los referidos antecedentes surge que todos los datos para cenizas superan el especificado en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO que establece un valor de 1,5%, por lo que corresponde modificar el Artículo 895 del citado Código.

Que habiendo evaluado los antecedentes del caso la Comisión Nacional de Alimentos recomienda actualizar el mencionado artículo mediante la inclusión de todas las especificaciones contempladas en la norma CODEX STAN 177-1991 para el coco rallado desecado, que establece: Cenizas (máx.) 2,5% m/m; Agua (máx.) 3% m/m; Acidez total del aceite extraído: (máx.) 0,3% m/m (en ácido láurico); Contenido de aceite: (mín.) 55% m/m; Dióxido de azufre: (máx) 50 mg/kg; Materia vegetal extraña.: (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas), no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100g.

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.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS Y REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el artículo 895 del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"ARTICULO 895.- Con el nombre de Coco, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera cocotera Cocos nucifera L, privado de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Se designa Agua o Leche de coco, el líquido lechoso contenido en los cocos inmaduros.

Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albumen del fruto y la adición declarada de no más de 40% de sacarosa.

Se entiende por Pulpa de coco, la almendra o endosperma del coco.

Se entiende por Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo, la Pulpa de coco desecada y triturada. Deberá responder a las siguientes especificaciones: Agua (máx.) 3% m/m. Cenizas a 500- 550°C (máx.) 2,5% m/m. Dióxido de azufre: (máx.) 50 mg/kg. Acidez total del aceite extraído: (máx.) 0,3% m/m (en ácido láurico). Contenido de aceite (mín.): 55% m/m. Materia vegetal extraña: (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas), no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100g.

Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada".

Art. 2º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del GOBIERNO AUTONOMO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.