

Resolución Conjunta SPRRS N° 13/2005 y SAGPA N° 85/2005

Buenos Aires, 28/2/2005

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-2007-03-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que a fs. 1 se solicitó la inclusión del lípido salatrim (triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) en el Código Alimentario Argentino, a ser utilizado para sustituir las grasas comerciales de uso alimentario, debido a que aporta menos calorías.

Que el salatrim fue evaluado en la 49ª Reunión de Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (1997) y en la 59ª Reunión del JECFA (2002), donde se establecieron las especificaciones de calidad del mismo.

Que la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration (FDA)) de los Estados Unidos de Norteamérica, ha aprobado el mencionado producto para su utilización como reemplazante de la ingesta de grasas.

Que la FDA llegó a la conclusión de que el salatrim no interfiere en la absorción de vitaminas liposolubles.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes científicos y se ha expedido aprobando en las Reuniones 59 y 61 la incorporación del salatrim en el Código Alimentario Argentino mediante la modificación del Artículo 1376 y del Capítulo XX, (Metodología Analítica Oficial del referido cuerpo normativo).

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 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el artículo 1376 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado: "Artículo 1376. - Con la designación de Alimentos Dietéticos de Contenido Lipídico Reducido se entienden aquellos que contienen como máximo el 50% del contenido lipídico de los alimentos corrientes correspondientes, listos para el consumo.

Esta reducción no podrá ser obtenida por la adición al producto de hidrocarburos.

No deberán ser nutricionalmente inferiores de acuerdo al Artículo 1370 Inc. a).

Podrán ser adicionados de:

Vitamina A: 1000 a 6000 U.I./100g.

Beta Caroteno

Acido Sórbico y sus Sales de Sodio, Potasio y Calcio: máx. 1g/kg (como ácido).

Mono y Diglicéridos de Acidos Grasos

Lecitina

Espesantes-Estabilizantes

Caseinatos de Sodio, Potasio y Calcio y/u otras proteínas lácteas.

Se admite el uso de olestra (octa, hepta, hexa ésteres de ácidos grasos de cadena larga con sacarosa) en productos de copetín (snacks) salados o picantes pero no dulces.

En estos alimentos se podrá utilizar olestra en reemplazo de grasas y aceites para freír u hornear, como acondicionador de masa, en sprays, como ingrediente de rellenos o en aromatizantes-saborizantes. En el caso de utilizar olestra deberán ser incorporadas las siguientes Vitaminas: 1,9 mg de Alfatocoferol, 51 eq Retinol (como Acetato o Palmitato de Retinol); 12 UI Vitamina D y 8 microgramos de Vitamina K, por gramo de olestra.

El olestra deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Contenido libre de ácidos grasos	Máx. 0,5 %,
Residuo de ignición	Máx. 0,5 %
Total de metales pesados	Máx. 10 ppm
Plomo	Máx. 0,1 ppm
Total de metanol disponible	Máx. 300 ppm
Agua	Máx. 0,1 %
Indice de peróxidos	Máx. 10 meq de oxígeno/kg

Se admite el uso de salatrim (triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) como sustituto de grasas y aceites.

Se denomina salatrim (acrónimo en inglés de triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) al producto constituido por una mezcla de triglicéridos que contienen grupos acilo de cadena corta (C2 a C4 (acetato, propionato, butirato)) y grupos acilo de cadena larga (predominantemente C16 y C18 (palmitato y estearato)) que se obtiene por la interesterificación no enzimática de triglicéridos de grupos acilo de cadena corta (ACC: triacetina, tripropionina, tributirina o sus mezclas) con triglicéridos de grupos acilo de cadena larga (ACL: aceite de soja, algodón, girasol o canola), resultando una mezcla de triglicéridos que contienen uno o dos grupos ACC y uno o dos grupos ACL.

La energía disponible o asimilable del salatrim es aproximadamente 5 kcal/g.

El salatrim deberá cumplir las siguientes especificaciones:

Triglicéridos	Mín 87%
Triglicéridos con relación molar ACC/ACL entre 0,5 y 2,0	Mín. 90%
ACL saturados	Máx. 70%
Agua (Método de Karl Fischer)	Máx. 0,3%
Cenizas sulfatadas	Máx. 0,1%
Acidos grasos libres (como oleico)	Máx. 0,5%
Monoglicéridos	Máx. 2%
Indice de Peróxidos	Máx. 2% meq de oxígeno/kg
Materia insaponificable	Máx. 1%
Punto de Fusión (según la composición de triglicéridos)	De 16 a 71°C

Plomo

Máx. 0,1mg/kg

Para declarar la cantidad de salatrim se utilizará alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código:

- Huang A.S., Robinson L.R., Pelluso R.A., Gursky L.G., Pidel A., Manz A., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods Containing Salatrim and Other Fats Having Medium and Long Chain Fatty Acid J. Agric. Food Chem. 1997,45, 1770-1778

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Profita R. and Sabidong C.G. Identification and Quantification of Salatrim 23CA in Foods by the Combination of Supercritical Fluid Extraction, Particle Beam LC-Mass Spectrometry, and HPLC with Light-Scattering Detector J. Agric. Food Chem. 1994,42, 468-473

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Pidel A., Delano G., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods by the Combination of Nontraditional Crude Fat Extraction and Short Nonpolar Column High-Temperature Capillary Gas Chromatography. J. Agric. Food Chem. 1995,43, 1834-1844

Para determinar la cantidad de grasa total libre de salatrim se restará el contenido de salatrim cuantificado por alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código, al contenido de grasa total determinado por la técnica de la AOAC.

Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol y/o salatrim, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales: g, de las cuales:

grasas saturadas: g

grasas trans:g

grasas monoinsaturadas:g

grasas poliinsaturadas:g

colesterol:mg

salatrim:.....g

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

- Grasas libres de salatrim 9 kcal/g - 37kJ/g

- Salatrim 5 kcal/g - 20.5kJ/g

Los alimentos de bajo contenido lipídico se rotularán con la denominación del producto de que se trate y con la indicación "dietético, reducido en valor lipídico" o "dietético, de contenido graso reducido" consignando las exigencias de rotulación del Artículo 1345. Si paralelamente cumple con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1370) podrán llevar las leyendas "reducido en calorías o bajas calorías".

Como excepción, en el caso de alimentos corrientes de alto contenido graso para los que el presente Código ha establecido un contenido mínimo de materia grasa del 70%, se admitirá una reducción del contenido lipídico de como mínimo el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

En la rotulación de un alimento que contenga olestra deberá consignarse: "Este producto contiene olestra. El olestra puede causar malestar abdominal y flojedad en las deposiciones. Disminuye la absorción de vitaminas A, D, E y K."

Deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación.

Las mencionadas leyendas deberán figurar en letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Estos productos no se podrán considerar Alimentos fortificados."

Art. 2º — Sustitúyase el Artículo 1414 del Capítulo XX, Metodología Analítica Oficial, del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 1414 (Nómina de Documentos citados en el Artículo 1413)

A.O.A.C.: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (última Edición).

A.O.A.C.: Official and Tentative Methods of the American Oil Chemists Society (última edición).

American Public Health Association: Recommended Methods for the Microbiological Examination of Foods, N.Y., 1966.

American Public Health Association: Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Microbiological and Chemical. Washington, 1972.

D.N.Q. Dirección Nacional de Química: Leyes, Decretos y Resoluciones (vinos, vinagres, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas).

F.N.A.: Farmacopea Nacional Argentina.

FAO-OMS: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - Organización Mundial de la Salud: Normas de Identidad y de Pureza para los Aditivos Alimentarios.

FAO: Food and Nutrition Paper. Manuals of Food Quality Control.

IRAM: Instituto Argentino de Normalización: Normas para aceites vegetales y aceites esenciales.

J. A. Gautier y P. Malangeau: Mises au Point de Chimie Analytique. Ed. Masson y Cie., Paris, 1964.

K. H. Lewis y R. Angelotti: Examination of Foods for Enteropathogenic and Indicator Bacteria. U.S. Department of Health, Education and Welfare, Washington, 1946.

Manuel Suisse des Denrées Alimentaires.

National Academy of Sciences, National Research Council. Food Chemical Codex y Suplementos. Washington.

O.S.N.: Obras Sanitarias de la Nación: Método para el examen de las aguas y de los líquidos cloacales.

The Association of Vitamin Chemists Inc: Methods of Vitamin Assay. Interscience Publishers, N. York, 1966.

U. Hordh: Las Materias Colorantes en los Productos Alimenticios. Ed. El Ateneo, Bs. As. 1941.

AOAC Peer - Verified Method, AOAC International, 1995, PVM 4: Método para la determinación de olestra en aceites y alimentos.

Tallmadge DH and Lin PYT; Jour. AOAC Intern 1993; 76: 1396 - 1400: Método para la determinación de olestra en aceites y alimentos."

Huang A.S., Robinson L.R., Pelluso R.A., Gursky L.G., Pidel A., Manz A., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrims in Foods Containing Salatrims and Other Fats Having Medium and Long Chain Fatty Acid J. Agric. Food Chem. 1997,45, 1770-1778

Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Profita R. and Sabidong C.G. Identification and Quantification of Salatrims 23CA in Foods by the Combination of Supercritical Fluid Extraction, Particle Beam LCMass Spectrometry, and HPLC with Light-Scattering Detector J. Agric. Food Chem. 1994,42, 468-473

Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Pidel A., Delano G., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrims in Foods by the Combination of Nontraditional Crude Fat Extraction and Short Nonpolar Column High-Temperature Capillary Gas Chromatography. J. Agric. Food Chem. 1995,43, 1834-1844."

Art. 3º — Regístrese. Comuníquese a todas las Jurisdicciones Sanitarias y a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial a efectos de su publicación en el Boletín Oficial. Cumplido, archívese. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.