

## **RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MS**

VISTO .., y

CONSIDERANDO:

Que en el año 2009 el MINISTERIO DE SALUD impulsó la iniciativa "Menos Sal, Más Vida", la cual propicia la reducción del consumo de sal por parte de la población argentina.

Que en el año 2011 se consolidó la iniciativa mencionada precedentemente a través del acuerdo de reducciones de sodio en determinados grupos de alimentos procesados y envasados por medio de la suscripción de Convenios de Reducción Voluntaria y Progresiva del Contenido de Sodio de los Alimentos Procesados celebrados entre el MINISTERIO DE SALUD, el entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y las principales cámaras e industrias de alimentos de nuestro país.

Que en el año 2013 se sancionó la Ley N° 26.905 que promueve la reducción del consumo de sodio de la población, siendo reglamentada por el Decreto N° 16 de fecha 4 de enero de 2017.

Que en el año 2016 se crea por medio de la Resolución N° 732 de fecha 6 de junio de 2016 del MINISTERIO DE SALUD, el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad, bajo la órbita de la entonces Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles dependiente de la entonces SECRETARÍA DE PROMOCIÓN Y PROGRAMAS SANITARIOS del MINISTERIO DE SALUD, entre cuyos objetivos se propuso coordinar con las áreas dedicadas a nutrición y alimentos dentro del MINISTERIO DE SALUD - como la Dirección Nacional de Maternidad, Infancia y Adolescencia, el Instituto Nacional de Alimentos y la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)-, como así también articular con otros actores del estado que se encuentran involucrados en la materia -el Instituto Nacional de Tecnología Industrial, organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, el MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, el MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, etcétera- a los fines de promover la reducción de sodio de alimentos procesados.

Que por el Decreto N° 16 de fecha 4 de enero de 2017 se creó la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio.

Que en virtud de la normativa citada, la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas no Transmisibles procedió a convocar a la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio, para ser asesorada tanto por sus miembros gubernamentales como por los representantes del sector privado, universidades, centros de investigación y organismos no gubernamentales especializados en la materia, en lo que refiere a la propuesta de los valores de sodio a reducir para dar cumplimiento a lo requerido por la Ley N° 26.905.

...

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

### **Capítulo VI Artículos: 247 al 519 - Alimentos Cárneos y Afines: Salazones**

ARTÍCULO 1° — Sustitúyese el Artículo 294 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 294:** Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados. A los efectos de esta definición se entiende por Pernel de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa.

Relación Humedad/proteínas: 4,65.

Reacción de almidón negativa.

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 2º — Sustitúyese el Artículo 327 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**"Artículo 327:** Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido.

**Estos productos tendrán como máximo 903 mg de sodio/100 g de producto."**

Se rotulará 'Chorizo Fresco de...', llenando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

Se admitirá la denominación 'Chorizo Fresco' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas."

ARTÍCULO 3º — Sustitúyese el Artículo 330 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**"Artículo 330:** Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al veinte por ciento (20%), sal, con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse 'Hamburgués de...' o 'Bife a la Hamburguesa de...', seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.

**Estos productos tendrán como máximo 808 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 4º — Sustitúyese el Artículo 334 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**"Artículo 334:** Con el nombre genérico de Longaniza, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

**Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 5º — Sustitúyese el Artículo 335 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**"Artículo 335:** Se entiende por Longaniza a la española, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

**Estos productos tendrán como máximo -1805 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 6º — Sustitúyese el Artículo 336 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**"Artículo 336:** Se entiende por Longaniza a la napolitana, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

**Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 7º — Sustitúyese el Artículo 338 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 338:** Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

**Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.**

Se rotulará 'Salame de...', llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Salame' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno."

ARTÍCULO 8º — Sustitúyese el Artículo 339 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 339:** Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

**Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.**

Se rotulará 'Salamín de...', llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Salamín' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno."

ARTÍCULO 9º — Sustitúyese el Artículo 340 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 340:** Se entiende por Sopresatta a la italiana, el embutido seco, elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre, pimienta en grano y aditivos permitidos.

**Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 10. — Sustitúyese el Artículo 343 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 343:** Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 11. — Sustitúyese el Artículo 344 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 344:** Se entiende por Morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 12. — Sustitúyese el Artículo 346 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 346:** Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embutirá en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos.

Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.**

Se rotulará 'Mortadela de...', llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Mortadela' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo y vacuno."

ARTÍCULO 13. — Sustitúyese el Artículo 349 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 349:** Con el nombre de Salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 14. — Sustitúyese el Artículo 350 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 350:** Con la denominación genérica de Salchichón, se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno u otro continente autorizado.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 15. — Sustitúyese el Artículo 351 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 351:** Se entiende por Salchichón con jamón, el embutido cocido, elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 16. — Sustitúyese el Artículo 352 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 352:** Se entiende por Salchichón de carne, al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 17. — Sustitúyese el Artículo 360 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 bis: Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada, con o sin la adición de sal.

En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

Puede contener proteínas de soja agregada según el límite para chacinados.

Relación Humedad/proteínas: 6,5

Almidón agregado según el límite para chacinados.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 18. — Sustitúyese el Artículo 360 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 tris: Se entiende por 'Fiambre cocido de pata de cerdo', el chacinado cocido no embutido, elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

El 'Fiambre cocido de pata de cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

Relación Humedad/Proteínas: 6,5

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 19. — Sustitúyese el Artículo 360 quáter del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 quáter: Se entiende por 'Fiambre cocido de paleta de cerdo', el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

El 'Fiambre cocido de Paleta de Cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5.

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 20. — Sustitúyese el Artículo 360 quinto del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 quinto: Se entiende por 'Fiambre cocido de lomo de cerdo', al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoadicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

El 'Fiambre cocido de Lomo de Cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5.

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 21. — Sustitúyese el Artículo 360 sexto del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 360 sexto**: Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida, con o sin la adición de sal y sometido a cocción.

De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será 'Fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados', debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad.

Este producto deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/proteínas: máximo 8.

Azúcares totales máximo: 3% expresado como glucosa.

**Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto."**

ARTÍCULO 22. — Sustitúyese el Artículo 443 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 443 bis**: Se entiende por 'Milanesa de...' al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por 'Carne de... rebozada o empanada' al producto consistente en una pieza o trozo único de carne que ha sido rebozada o empanada, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por 'Producto de carne de... preparado como milanesa' a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etcétera), que responda en sus caracteres físicos (forma y dimensiones) a los que son propios de la 'milanesa' y que sea sometido a un rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

Se entiende por 'Formados de carne de... rebozados o empanados' a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etcétera), debiéndose completar la denominación indicando la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

El producto podrá recibir una denominación de fantasía que sea descriptiva de su forma.

Los productos de estas características que posean una denominación reglamentaria prevista en el presente Código, conservarán la misma, debiendo agregarse el término 'rebozado o empanado'.

**Se entiende que los productos descriptos en este artículo que son elaborados con carne de pollo están incluidos en el 'Grupo empanados de pollo' y tendrán como máximo 699 mg de sodio/100 g de producto."**

#### **Capítulo IX Artículos: 643 al 766 - Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados: Pan y Productos de Panadería**

ARTÍCULO 23. — Sustitúyese el Artículo 725 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 725**: Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

**El pan sin salvado tendrá como máximo 476 mg de sodio/100 g producto y el pan con salvado tendrá como máximo 503 mg de sodio/100 g producto."**

**Capítulo IX Artículos: 643 al 766 - Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados: Galletas, Galletitas y Facturas de Panadería**

ARTÍCULO 24.- Sustitúyese el Artículo 760 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"**Artículo 760:** Con la denominación genérica de Galletitas, Bizcochos y productos similares (Cakes, Crackers, Biscuits, Barquillos, Vainillas, Amaretis, etcétera), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin salvado, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa podrá ser adicionada de:

- a) Enzimas apropiadas,
- b) Sal,
- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, l-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- f) Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco,
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,
- h) Otros productos alimenticios, estimulantes o fruitivos, condimentos,
- i) Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles,
- j) Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados,
- k) Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el Artículo 760 bis del presente Código.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el Artículo 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertas o no parcial o totalmente con substancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. Cuando contengan substancias aromatizantes, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante/saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.
3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la substancia correspondiente.
4. Cuando contengan substancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
5. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre substancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rotulo toda otra indicación referente a las materias primas o substancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente.

Las galletitas tipo crackers con o sin salvado tendrán como máximo 890 mg de sodio/100 g de producto.

Las galletitas dulces tendrán como máximo 485 mg de sodio/100 g producto y las galletitas dulces rellenas tendrán como máximo 405 mg de sodio/100 g producto. Las galletas dulces rellenas con un contenido de cacao superior a 4,5% sobre el producto total tendrán como máximo 425mg/100 g.”

ARTÍCULO 25.- Sustitúyese el Artículo 760 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 760 tris: Con la denominación de productos para copetín (snacks) o para aperitivos se entiende a los elaborados a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneados o fritos.

Podrán adicionarse los aditivos incluidos en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 2/08, incorporada al CAA por la Resolución Conjunta N° 203 y N° 569 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex – MINISTERIO DE PRODUCCIÓN y en la Resolución Conjunta N° 202 y N° 568 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex – MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

Estos productos tendrán como máximo 900 mg de sodio /100 g de producto.

Se denominarán ‘Producto para copetín’, ‘producto de copetín’ o ‘snack’. Se podrá adicionar una denominación de fantasía.”

ARTÍCULO 26.- Sustitúyese el Artículo 760 quáter del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 760 quáter: Con la denominación de snacks galletas se entiende a los productos elaborados a base de harina de trigo u otras o sus mezclas con o sin salvado, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de especias y otras sustancias permitidas para esta clase de productos, saborizados o no, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados, a los que se les da formas variadas. Se excluyen las galletitas que figuran en el Artículo 760.

Podrán ser adicionados de los aditivos incluidos en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 2/08 incorporada al CAA por la Resolución Conjunta N° 203 y N° 569 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex – MINISTERIO DE PRODUCCIÓN y en la Resolución Conjunta N° 202 y N° 568 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex – MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

Estos productos tendrán como máximo 1.340 mg de sodio /100 g de producto.

Se denominarán ‘snacks galletas’, ‘galletitas snack’ o ‘snack galletitas’. Podrá adicionarse una denominación de fantasía.”

ARTÍCULO 27.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial. Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación.

ARTÍCULO 28.- De forma