

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

Resolución 214/2004

Establécese el Reglamento Técnico para la Rotulación de Envases de Aditivos Alimentarios y/o Coadyuvantes de Tecnología, sujetos a registro por la Resolución N° 198/96 del ex Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Bs. As., 5/2/2004

VISTO el Expediente N° 13.384/2003 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Resolución N° 198 del 10 de mayo de 1996 del ex- INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, y

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución N° 198 de fecha 10 de mayo de 1996 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, se crea el Registro de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología, para uso en vegetales frescos, refrigerados, congelados y en cualquier otro producto de origen vegetal, de acuerdo al Anexo III, Sistema Nacional de Control de Alimentos del Decreto N° 2194 del 13 de diciembre de 1994.

Que el Decreto N° 815 de fecha 26 de julio de 1999 deroga, en su Artículo 44, a su similar mencionado precedentemente, y establece el Sistema Nacional de Control de Alimentos —hoy vigente—, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino.

Que resulta imperioso el contralor técnico de los productos que puedan utilizarse como aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.

Que a fin de resguardar las buenas prácticas de producción y manufactura, resulta necesario establecer mecanismos que permitan una mejor identificación de las sustancias que integran su formulación e impurezas y los posibles efectos adversos derivados de su uso.

Que resulta importante que el consumidor que adquiera o utilice aditivos alimentarios y/o coadyuvantes de tecnología, conozca los principios activos que lo componen y las funciones tecnológicas propuestas para su uso.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 680 de fecha 1° de septiembre de 2003, y conforme lo establecido en el Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1° — Establécese el Reglamento Técnico para la Rotulación de Envases de Aditivos Alimentarios y/o Coadyuvantes de Tecnología, sujetos a registro por la Resolución N° 198 del 10 de mayo de 1996 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, que como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — EI SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobará el formato del etiquetado, previo a su obligación de uso.

A las empresas ya inscriptas en el Registro de Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes de Tecnología, se les otorga un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días a partir del dictado de la presente resolución, para cumplimentar lo requerido en el Reglamento Técnico de Rotulación establecido por el artículo anterior.

Art. 3° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel S. Campos

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO PARA LA ROTULACION DE ENVASES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y/O COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

1.- Ambito de Aplicación:

El presente reglamento técnico se aplicará a la rotulación de todo aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología para uso en vegetales frescos, refrigerados, congelados y en cualquier otro producto de origen vegetal, de acuerdo a lo establecido en el Anexo II del Decreto N° 815 del 26 de julio de 1999, en todo el territorio de la REPUBLICA ARGENTINA.

2.- Definiciones:

2.1. Aditivo Alimentario:

Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar sus características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento. Podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.2. Coadyuvante de Tecnología:

Es toda sustancia que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración.

2.3. Rotulación:

Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda manera descripta o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado, o adherido al envase del aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología.

2.4. Cara principal:

Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta, la marca y el logotipo (si lo hubiere).

2.5. Envase:

Es el recipiente destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte del producto.

3.- Información obligatoria:

3.1. Denominación de venta del Aditivo Alimentario y/o Coadyuvante de Tecnología:

Deberá figurar la denominación y la marca del aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología, de acuerdo al Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

3.2. Función principal o fundamental del Aditivo Alimentario y/o Coadyuvante de Tecnología:

Deberá informarse la función principal del aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología y los alimentos para los cuales se propone su uso.

3.3. Nombre completo y su número INS:

Deberá consignarse el nombre completo técnico, científico y/o común que identifica los principios activos y su número en Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius, Food and Agricultura Organization (FAO) / Organización Mundial de la Salud (OMS) o ambos.

3.4. Contenidos netos:

La declaración del contenido neto deberá expresarse en el sistema métrico, empleando unidades del "System Intemational". Cuando el Aditivo Alimentario y/o Coadyuvante de Tecnología esté en forma líquida, la declaración se hará por volumen, cuando esté en forma sólida por peso, y cuando sean sustancias semisólidas o viscosas, la declaración se hará por peso o volumen.

3.5. Identificación del lote:

Cada envase deberá llevar marcado de forma indeleble un lenguaje claro que permita la identificación del fabricante, importador, y/o distribuidor, y el número o clave del lote o fecha de producción.

3.6. País de origen:

Es aquel donde fue producido el aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología o, habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

3.7. Identificación del origen:

Se deberá indicar:

- Domicilio de la razón social del fabricante (e importador en el caso que corresponda) del aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología.
- País de origen y localidad.

3.8. Idioma:

La información de la etiqueta deberá ser expresada en castellano:

- Cuando el idioma empleado en la etiqueta original no sea en castellano podrá emplearse una etiqueta complementaria que contenga la información obligatoria en el idioma requerido.

3.9. Fecha duración mínima:

Se deberá declarar la fecha de duración mínima.

La fecha deberá indicarse con algunas de las siguientes expresiones:

— "Válido hasta"

— "Vence....."

— "Vencimiento"

— "Utilizar preferentemente antes de....."

4.- Instrucciones de uso:

4.1. En la etiqueta deberán figurar en forma precisa las instrucciones para el modo de empleo del aditivo alimentario y/o coadyuvante de tecnología, especificando las dosis recomendadas para su uso, requisitos especiales para su conservación. Asimismo deberán indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el producto para mantener sus condiciones normales y el tiempo de durabilidad que el fabricante garantiza.

Del mismo modo se procederá cuando se trate de productos que puedan alterarse después de abierto el envase.

4.2. Deberá informarse recomendaciones al médico en caso de intoxicación o accidente y tratamiento sintomático.

5.- Presentación y distribución de la información obligatoria.

5.1. Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del producto, su calidad, pureza o mezcla, la composición cualicuantitativa sin omitir sustancia alguna, en su forma más relevante en conjunto con el diseño y en contraste de colores que asigne su correcta visibilidad.

5.2. El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos no será inferior a UN MILIMETRO (1 mm.).