



## SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

**Resolución Conjunta 17/2021**

**RESFC-2021-17-APN-SCS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 25/02/2021

VISTO el Expediente N° EX-2018-47264213- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la firma TESTO ARGENTINA S.A. solicitó a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) la modificación del Artículo 552 bis del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA), con el objetivo de contemplar la incorporación de los compuestos polares como uno de los parámetros válidos y aceptables para evaluar la calidad del aceite de fritura.

Que, por su parte, el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI) presentó una Nota a la CONAL con una propuesta de modificación del citado Artículo 552 bis del CAA, basada en la revisión bibliográfica, normativas e investigaciones realizadas en distintos países.

Que la CONAL acordó formar un grupo de trabajo ad hoc “Compuestos Polares”, coordinado por el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), a través de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), para analizar el tema.

Que el mencionado grupo de trabajo detectó la necesidad de ampliar el alcance del precitado Artículo 552 del CAA, referido a los aceites y grasas para fritura industrial, para poder abarcar locales gastronómicos, servicios de alimentación al público, en ferias y similares, además de las industrias alimentarias.

Que, en consecuencia, la CONAL acordó con la propuesta de modificación de los Artículos 552 y 552 bis del CAA.



Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a 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 de fecha 26 de julio de 1999; 7 del 11 de diciembre de 2019; y 50 del 19 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 552 del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 552: Los aceites y grasas utilizados durante el proceso de fritura de alimentos en la industria alimentaria y servicios gastronómicos deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código.

En el caso de los aceites deberán estar adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523 bis, Inc. 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm).

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos."

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 552 bis del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 552 bis: Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales correspondientes a olor y sabor, y/o
- b) Presenten un contenido igual o superior al 25 % de Compuestos Polares Totales, determinado de conformidad con la norma ISO 8420:2002 o aquella que la reemplace.
- c) En los casos en los que no se utilice la Norma referida en el inciso anterior la metodología analítica alternativa a utilizar deberá cumplir con los parámetros de rendimiento que a continuación se detallan:



**PARÁMETROS**

Aplicabilidad

Intervalo Mínimo Aplicable

Límite de Cuantificación

Precisión

Veracidad

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN**

El método debe ser aplicable a la matriz/disposición especificada, el producto especificado y el límite máximo establecido.

[25g/100g – 3.SR; 25g/100g + 3.SR]

Donde: SR = desvío estándar de la reproducibilidad

$\leq (25\text{g}/100\text{g})/5$

Se debe verificar un valor de HorRat  $\leq 2$

Donde: HorRat = cociente entre el desvío estándar relativo observado y el desvío estándar relativo teórico (obtenido con la ecuación de Horwitz)

Se deberá cumplir con el siguiente rango de recuperación: 98% - 102%

ARTÍCULO 3°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 4°.- Regístrese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 18/05/2021 N° 33231/21 v. 18/05/2021

**Fecha de publicación 18/05/2021**