



NACIONAL



RESOLUCION CONJUNTA 98/2010 - 800/2010
SECRETARÍA DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS (S.P.R.e.I.) -
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA (S.A.G.yP.)

Modificación del Código Alimentario
Del: 01/11/2010; Boletín Oficial: 12/11/2010

VISTO la Ley 18.284 la Resolución Conjunta S.P.R. y R.S. N° 33/2006 y S.A.G.P.y A. N° 563/2006 y el Expediente N° 1-0047-2110-2119-09-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución citada en el visto se modificó el artículo 614 del Código Alimentario Argentino referido al producto Ricotta.

Que habiéndose detectado un error material en la confección del Art. 614 corresponde proceder a su corrección.

Que dicha corrección no constituye extinción, ni tampoco modificación sustancial del acto administrativo señalado, pues el contenido es el mismo y sólo se subsana un error material deslizado en su emisión, instrumentación y publicidad.

Que el error material consistió en expresar el contenido de materia grasa, sobre el extracto seco, debiendo expresarse referido a la muestra total.

Que asimismo se incorpora la alternativa de denominación del producto ricota o ricotta.

Que en consecuencia corresponde modificar el citado Art. 614.

Que subsisten en su integridad las razones que motivaron el dictado de la Resolución Conjunta antes indicada.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha tomado la intervención de su competencia habiéndose expedido 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 el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS Y
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA
RESUELVEN:

Artículo 1° - Sustitúyese el Artículo 614 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 614 - Con la denominación de Ricotta o Ricota, se entiende el producto obtenido por precipitación mediante el calor en medio ácido producido por acidificación, debida al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos a ese fin, de las sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.

b. Estabilización mínimo 24 hs.

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la

contaminación.

d. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10° C.

e. Queda prohibido su fraccionamiento en los lugares de expendio.

f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Ricotta o Ricota de Leche Entera:

agua, máx.: 75,0%

grasas: 11,1-13,0%

• Ricotta o Ricota de Leche Semidescremada:

agua, máx.: 77,0%

grasas: 5,0-11,0%

• Ricotta o Ricota de Leche Descremada:

agua, máx.: 80,0%

grasas: menos de 5,0%

g. La ricotta o ricota elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema. Se reconocen tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Ricotta o Ricota con Crema:

agua, máx.: 75,0%

grasas: más de 11,0%

• Ricotta o Ricota Semigrasa:

agua, máx.: 77,0%

grasas: 5,0-11,0%

• Ricotta o Ricota Magra:

agua máx.: 80,0%

grasas: menos de 5,0%

Art. 2° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3° - Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.

