



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 64/2012 y 165/2012
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (S.A.G.y P.)

Modificación del Código Alimentario Argentino.
Del: 02/05/2012; Boletín Oficial 11/05/2012.

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-2120-09-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Asociación Olivícola Catamarqueña solicitó realizar actualizaciones en el artículo 535 del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que dicha solicitud se basa en el hecho de que el rango de variación de parámetros establecidos en dicho artículo no contempla las características de una gran proporción de aceites de oliva genuinos producidos en Argentina.

Que estudios varietales realizados en las principales zonas olivícolas de nuestro país han demostrado desvíos en el nivel del campesterol con relación al parámetro actual establecido en el CAA.

Que esos desvíos se deben principalmente a cuestiones geográficas y climáticas.

Que el 19 de julio de 2011, en la Secretaría de Comercio Interior del Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, se llevó a cabo una reunión en la que participaron del sector público el Secretario de Comercio Interior y representantes de la Secretaría de Agricultura y Recursos Naturales y Dirección General de Comercio Exterior; Subsecretaría Programación Agroalimentaria y Gestión de Calidad; Subsecretaría de Industria y Comercio Exterior; Ministerio de Producción y Desarrollo de las provincias de La Rioja, Mendoza, San Juan y Catamarca respectivamente; y del sector privado representantes de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y de la Federación Olivícola Argentina.

Que Argentina se encuentra participando activamente en el Consejo Olivícola Internacional (COI) para que a nivel internacional sean reconocidas las diferencias regionales.

Que en octubre de 2010 se hizo efectiva la modificación en la normativa de los Estados Unidos de América "United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil" estableciendo el límite de campesterol en 4.5% con criterios adicionales cuando el campesterol se encuentre entre 4.0 y 4.5%.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), en la Reunión Plenaria N° 89, resolvió avanzar sólo en la modificación del contenido de campesterol.

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 Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyese el artículo 535 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 535 - Se entiende por Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de *Olea europaea* L.

Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo

exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes).

El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará como Aceite de oliva refinado.

Con la designación de Aceite de Oliva (sin otra denominación) se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado.

Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes:

- Aceite de oliva virgen: es el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Se lo clasifica en los siguientes tipos:

Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva virgen: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 2 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 3,3 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva lampante: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gr. cada 100 gr. Este tipo de aceite de oliva virgen no es apto para el consumo humano. Se lo destinará en su totalidad a la industria del refinado de oliva.

Aceite de oliva refinado: es el aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante procesos de refinación que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicéridica inicial. La acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,3 gr. cada 100 gr., y las características físicas y químicas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva: es el aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y por aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez libre máxima, expresada en ácido oleico, es 1,0 gr. por 100 gr., y las características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Características físicas y químicas:

Densidad relativa a 25/4°C: 0,9090 a 0,9130.

Índice de refracción a 25°C: 1,4665 a 1,4683.

Índice de yodo (Wijs): para aceites vírgenes, oliva refinado y aceite de oliva: 75-94

Índice de saponificación: 187 a 195.

Materia insaponificable: para oliva vírgenes, oliva refinado y oliva: 15 g/kg

Extinción específica:

Aceite de oliva virgen extra a 232 y 270 nm, máx: 2.50 y 0.22. El delta K menor o igual que 0,01.

Aceite de oliva virgen (virgen fino) a 232 y 270 nm, máx: 2.60 y 0.20

Aceite de oliva virgen corriente a 270 nm, máx: 0.30. (variación máxima cerca del 270 nm menor o igual que 0,01)

Aceite de oliva refinado a 270 nm, máx: 1,10 (variación máxima cerca del 270 nm: menor o igual que 0,16).

Aceite de oliva a 270 nm: Máx 0,90 (variación máxima cerca de 270 nm: menor o igual que 0,15)

Lectura de K 270 después de pasar por alúmina:

Lectura complementaria al K 270 después de pasar por alúmina: aceite de oliva virgen extra, virgen (fino) y virgen corriente no deberá superar 0,11.

Acidez libre:

Aceite de oliva virgen Extra, Máx: 0,8 g cada 100 g como ácido oleico

Aceite de oliva virgen, Máx: 2 g cada 100 g como ácido oleico

Aceite de oliva virgen corriente, Máx: 3,30 g cada 100 g como ác. oleico

Aceite de oliva Refinado, Máx: 0,30 g cada 100 g como ác. oleico

Aceite de oliva, Máx: 1,0 g cada 100 g como ác. oleico

Índice de peróxidos:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: Máx. 20 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite.

Aceite de oliva Refinado: Máx 5,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite.

Aceite de oliva: Máx 15,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite. La composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites:

Acido láurico (C 12:0): No perceptible.

Acido mirístico (C14:0): Menor que 0,1.

Acido palmítico (C16:0): 7,5 - 20,0

Acido palmitoleico (C16:1): 0,3 - 4,0

Acido heptadecanoico (C17:0): Menor que 0,5

Acido heptadecenoico (C17:1): Menor que 0,6

Acido esteárico (C18:0): 0,5 a 5,0

Acido oleico (C18:1): 53,0 a 83,0

Acido linoleico (C18:2): 3,5 a 21,0

Acido linolénico (C18:3): Menor que 1,5

Acido araquídico (C20:0): Menor que 0,8

Acido behénico (C22:0): Menor que 0,2.

Acido lignocérico (C24:0): Menor que 0,1.

Aceites refinados en los aceites de oliva:

El contenido de ácidos grasos trans (expresado como % respecto de los ácidos grasos totales), será el siguiente:

Transoleico (C18:1T):

Aceites de oliva virgen: Menor que 0,05.

Aceite de oliva: Menor que 0,20.

Aceite de oliva refinado: Menor que 0,20

Translinoleico + Translinolénico (C18:2 T + C18:3 T):

Aceite de oliva extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,05

Aceite de oliva: Menor que 0,30.

Aceite de oliva refinado: Menor que 0,30

Contenido estigmastadienos:

Aceites de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,15 mg/kg

Aceite de oliva virgen lampante: menor que 0,50 mg/kg

Parámetros de detección de aceites de otras especies en aceites de oliva:

La composición de esteroides (expresado como % de desmetilesteroides respecto del total en esteroides), será la siguiente:

Colesterol: Menor o igual que 0,5.

Brassicasterol: Menor o igual que 0,1.

Campesterol: Menor o igual que 4,5 (ver*)

(*) Si el contenido de campesterol se encuentra entre 4,0 y 4,5% el contenido de Delta-7-estigmastenol debe ser menor o igual a 0,3% y el contenido de Estigmasterol menor o igual a 1,6%.

Estigmasterol: Menor que campesterol.

Delta-7-stigmastenol: Menor o igual que 0,5.

Beta-sitosterol + Delta-5-avenasterol + Delta-5-23-estigmastadienol + cleroesterol + sitostanol +Delta-5-24- estigmastadienol: Mayor o igual que 93,0 %.

Contenido de esteroides totales:

Aceite de oliva virgen, aceite de oliva refinado y aceite de oliva: mayores que 1000 mg/kg

Aceite de orujo de oliva refinado: mayor que 1800 mg/kg

Aceite de orujo de oliva: mayor que 1600 mg/kg

Contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos

palmítico y esteárico):

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor o igual que 1,5 g/100 g

Aceite de oliva refinado: menor o igual que 1,8 g/100 g

Aceite de oliva: menor o igual que 1,8 g/100 g

Presencia de orujos de oliva en los aceites de oliva:

Se deben cumplir en forma conjunta los límites expresados en eritrodiol + uvaol sobre el total de esteroides y el contenido máximo de ceras.

Contenido porcentual máximo de eritrodiol y uvaol sobre total de esteroides:

Aceites de oliva vírgenes comestibles: menor que 4.5

Aceite de oliva refinado: menor que 4.5

Aceite de oliva: menor que 4.5

Contenido de ceras:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 250 mg/kg

Aceite de oliva refinado: menor que 350 mg/kg

Contaminantes:

Contenido de agua y materiales volátiles (IRAM 5510)

Aceites de oliva vírgenes: máximo 0,2 g/100 g

Aceite de oliva refinado: máximo 0,1 g/100 g

Aceite de oliva: máximo 0,1 g/100 g

Impurezas insolubles:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: máximo 0,1 gr/100 gr

Aceite de oliva refinado: máximo 0,05 g/100 g

Aceite de oliva: máximo 0,05/100 g

Trazas metálicas:

Para todos los aceites de oliva vírgenes, oliva refinado y oliva:

Hierro: máximo 3,0 mg/kg

Cobre: máximo de 0,1 mg/kg

Plomo: máximo de 0,1 mg/kg

Arsénico: máximo de 0,1 mg/kg

Disolventes halogenados:

Para todos los aceites de oliva vírgenes, refinado de oliva y oliva: máximo 0,2 mg/kg.

Art. 2º.- Otórgase a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días desde su publicación en el Boletín Oficial a los efectos de su adecuación.

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

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.

