



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 223/2013 Y 332/2013
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: 08/08/2013; Boletín Oficial 14/08/2013.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-7654-11-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA) solicitó considerar la modificación de los artículos 528 y 528 tris del Código Alimentario Argentino (CAA) relativos al aceite de girasol, debido a que los valores establecidos en dicho Código no han sido actualizados para reflejar los cambios de esta oleaginosa.

Que la propuesta de modificación del CAA está basada en el trabajo de Amleto Muratorio, Ramiro Cabello, Leonardo González y Eduardo Racca “Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina”, publicado en la revista AyG 52 - Tomo XIII - N° 3 - 430-437 - (2003) de ASAGA I+D (Asociación Argentina de Grasas y Aceites), entidad que nuclea a semilleros y elaboradores de aceite de girasol.

Que dicho trabajo es un relevamiento de cerca de 500 muestras de aceite de girasol, certificadas por el INTA Balcarce, sembradas en todo el área productiva, el cual ha sido la base para la actualización de la Norma IRAM 5529 y para la solicitud realizada ante el Codex Alimentarius referida a la adecuación de sus parámetros.

Que las distintas variedades de *Helianthus annuus* L. producen aceites de girasol de distinto tipo, por lo que se propone incluir en el CAA el aceite de girasol de medio oleico y actualizar las categorías ya contenidas en el citado Código.

Que se considera necesario actualizar y simplificar las características fisicoquímicas eliminando aquellas especificaciones caídas en desuso por el avance de las técnicas instrumentales.

Que asimismo es necesario utilizar criterios homogéneos para las definiciones y las determinaciones fisicoquímicas de los diferentes tipos.

Que la COMAL se ha expedido favorablemente con relación a la modificación de los artículos del CAA referidos a aceite de girasol.

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 No. 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 528 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 528: Se denomina Aceite de girasol, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Helianthus annuus* L.

A) Con la denominación de “Aceite de girasol virgen” se entiende el aceite extraído de semillas de girasol (*Helianthus annuus* L.) por procedimientos exclusivamente mecánicos pudiendo haber sido modificado por lavado, sedimentación, centrifugación y/o filtración

únicamente. No se permite el uso de aditivos alimentarios en el aceite de girasol virgen. El aceite de girasol virgen debe responder a las siguientes características físico-químicas:

Índice de saponificación: 187,0 a 192,0

Insaponificable: Máx. 1,50%

Índice de peróxidos: Máx. 15,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 2%

Ácidos grasos trans: Máx. 0,1% sobre el total de ácidos grasos

Hexano residual: no debe contener.

B) Con la denominación de “Aceite de girasol refinado” se entiende el aceite obtenido por presión y sometido a proceso de refinación.

El aceite de girasol refinado debe responder a las siguientes características físico-químicas:

Índice de saponificación: 188,0 a 192,0

Insaponificable: Máx. 1,0%

Pérdida por calentamiento: Máx. 0,05%

Índice de peróxidos: Máx. 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Acido linolénico: Máx. 0,3%

Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 0,20%

Jabones (ppm): Máx. 20 ppm

Hexano residual: no debe contener.

Teniendo en cuenta su composición en ácidos grasos, el aceite de girasol se clasifica en:

1) Aceite de girasol: aquel cuyo contenido de ácido oleico sea como máximo 54,9% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: 0,9133 a 0,9175

Índice de refracción a 25°C: 1,4706 a 1,4740

Índice de yodo (Wijs): 110,0 a 140,0

Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1

2) Aceite de girasol medio oleico: aquel cuyo contenido de ácido oleico esté comprendido entre 55,0% y 74,9% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: 0,9106 a 0,9132

Índice de refracción a 25°C: 1,4684 a 1,4705

Índice de yodo (Wijs): 91,1 a 109,9

Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1

3) Aceite de girasol alto oleico: aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 75,0% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: Máx. 0,9105

Índice de refracción a 25°C: 1,4683

Índice de yodo (Wijs): Máx. 91,0

Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1

4) Aceite de girasol Alto Esteárico-Alto Oleico (AEAO): aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 60,0% y cuyo contenido de ácido esteárico sea igual o mayor a 10,0% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: 0,9061 a 0,9084

Índice de refracción a 25°C: 1,4653 a 1,4670

Índice de yodo (Wijs): 58,0 a 76,0

Índice de Ara-Beh-Lig: 3,0 a 6,0”.

Art. 2º.- Deróganse los artículos 528 bis y 528 tris de Código Alimentario Argentino.

Art. 3º.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación.

Art. 4º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.



Copyright © [BIREME](#)

 [Contáctenos](#)