



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 2/2025

RESFC-2025-2-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 14/03/2025

VISTO el expediente N° EX-2023-61420415- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Residencia de Salud Pública Veterinaria dependiente de la Coordinación de Salud Ambiental del Ministerio de Salud de Río Negro solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de té o mezcla de hierbas con agregados que le confieran distintas características organolépticas de sabor y olor.

Que en el mercado argentino existen diversas variedades de té que incluyen sabores a frutas, esencias u otros ingredientes, las cuales han experimentado un notable incremento en su popularidad y consumo en los últimos años, lo cual resalta la necesidad de regular y reconocer estas variantes dentro del marco normativo.

Que la inclusión de estos productos en el CAA no sólo busca respaldar y preservar una práctica cultural arraigada en la sociedad, sino que también conlleva importantes beneficios para el desarrollo económico y la promoción de la industria nacional.

Que oportunamente, representantes del Ministerio de Salud de Catamarca, Ministerio de Industria, Comercio y Minería de Córdoba, Ministerio de Salud de Corrientes, Ministerio de Salud de Río Negro y la Agencia Santafequina de Seguridad Alimentaria, junto con representantes de la Residencia de Salud Pública Veterinaria dependiente de la Coordinación de Salud Ambiental del Ministerio de Salud de Río Negro y del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), en el marco del trabajo de la propuesta solicitaron incluir al Té Blanco en el proyecto.

Que el Té Blanco se prepara a partir de hojas de Té (*Camellia sinensis* (L) O. Kuntze) obtenidas por la recolección manual del ápice y las primeras hojas de la planta y no se somete a lavado, enrollado, fermentado o filtrado.



Que Argentina es la primera productora tealera en América y la novena a nivel mundial, con el 90% de la producción total del continente americano.

Que el Ministerio del Agro y Producción de la provincia de Misiones brindó información sobre las características fisicoquímicas de los distintos tipos de Té.

Que para el desarrollo de la propuesta se contemplaron antecedentes normativos de Brasil, Ecuador, Uruguay y España.

Que, en relación a ello, se acordó sustituir los artículos 1181 y 1185 e incluir los artículos 1188 bis y 1192 quater.

Que corresponde suprimir el artículo 1186 por estar comprendido en el Capítulo V: "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos".

Que la CONAL acordó otorgar el mandato al grupo de trabajo ad hoc "Metodología Analítica Oficial", coordinado por el INAL, para establecer los parámetros fisicoquímicos correspondientes para estos productos.

Que en el proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el artículo 1181 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera:" Artículo 1181: Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L. El Té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o Té Negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enlulado, oxidado enzimáticamente y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.





2. Té Verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de oxidación enzimática.

3. Té Blanco, que corresponde al producto obtenido por marchitado y secado de las yemas y las primeras hojas jóvenes con sus pecíolos y tallos tiernos, sin que haya experimentado proceso de oxidación enzimática.

4. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enulado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

5. Té Rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enulado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.”

ARTÍCULO 2º. - Sustitúyese el artículo 1185 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1185: Los productos detallados en el artículo 1181 que se expendan para el consumo deberán responder a las siguientes características:

Parámetro	Té Negro	Té Verde	Té Rojo	Té Oolong	Té Blanco	Norma de Referencia (*)
Tallos y pecíolos	máximo 5%					-
Humedad, a 100-105°C g/100 g Máx	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	IRAM 20603
Cenizas totales g/100g Máx	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	IRAM 20605
Cenizas insolubles en HCl g/100g Máx	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	IRAM 20607
Cenizas solubles en agua de las cenizastotales g/100g Mín	45	45	45	45	45	IRAM 20606
Extracto acuoso g/100g Mín	28	32	28	32	32	IRAM 20610
Cafeína g/100g Mín	1,6	--	1,6	1,0	--	IRAM 20613 IRAM-ISO10727
Fibra cruda g/100g Máx	20	16,5	20	16,5	16,5	IRAM 20611
Polifenoles totales g/100g Mín.	9	11	10	10	11	IRAM-ISO14502-1





ARTÍCULO 3º.- Incorpórase el artículo 1188 bis al Código Alimentario Argentino quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1188 bis: Los productos definidos en el artículo 1181 podrán ser adicionados con:

- a) Una o varias hierbas sápidas aromáticas de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso, autorizadas en el artículo 1192; y/o
- b) Sustancias y/o productos alimenticios autorizados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, frutas u otras); y/o
- c) Aditivos aromatizantes/ saborizantes autorizados en el presente Código (naturales, idénticos al natural, artificiales).

La denominación del producto será: Cuando contengan las sustancias incluidas en los ítems a) y b): "Té con ...", llenando el primer espacio en blanco con la variedad de té correspondiente y el segundo espacio en blanco con el nombre de los ingredientes agregados en forma decreciente.

En el caso de la utilización de los productos incluidos en el ítem c): "Té aromatizado/ saborizado con...", llenando el primer espacio en blanco con la variedad de té y el segundo espacio en blanco con el aromatizante/saborizante utilizado.

No se permitirá en los rótulos representaciones gráficas de dichos aromatizantes/ saborizantes.

Cuando contenga una mezcla de los ítems a), b) y c) la denominación será "Té ...CON ... Y AROMATIZADO/SABORIZADO con ...", completando con la variedad de té, los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes/ saborizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.

En ningún caso podrá contener colorantes ni reforzadores de color."

ARTÍCULO 4º.- Incorpórase el Artículo 1192 quater al Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1192 quater: Los productos definidos en el artículo 1192 podrán ser adicionados con:

- a) Sustancias y/o productos alimenticios mencionados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, frutas u otras); y/o
- b) Aditivos aromatizantes/ saborizantes autorizados en el presente Código (naturales, idénticos al natural, artificiales).

La denominación del producto final será: cuando se utilicen ingredientes del ítem a) "(Nombre de la/ las Hierbas) con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de los ingredientes en forma decreciente.

Cuando se utilicen aromatizantes/saborizantes del ítem b), "(Nombre de la/ las hierbas) AROMATIZADO/ SABORIZADO con..." completando con el nombre del aromatizante/saborizante.





O cuando contenga una mezcla de los ítems a) y b), "(Nombre de la/ las hierbas) CON... y AROMATIZADO/ SABORIZADO con...", completando con los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes/ saborizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.

No se permitirá en los rótulos representaciones gráficas de dichos aromatizantes/ saborizantes."

ARTÍCULO 5º.- Derógase el artículo 1186 del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 6º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 7º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 26/03/2025 N° 17896/25 v. 26/03/2025

Fecha de publicación 26/03/2025

