



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 39/2025

RESFC-2025-39-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 22/07/2025

VISTO el Expediente N° EX-2023-79803623- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Universidad Nacional de la Provincia de Río Negro, a través del equipo de profesionales que integran la Planta Piloto de Alimentos Sociales, solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación de Orujo de Manzana Seco al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el Ministerio de Producción y Agroindustria, el Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro y la empresa Pura Frutta manifestaron su apoyo a la solicitud.

Que, debido al gran volumen de producción de orujo de manzana disponible por las industrias jugueras y sidreras de la región a lo largo de todo el año, es conveniente su aprovechamiento, dado su alto contenido en fibra alimentaria, azúcares y antioxidantes.

Que, asimismo, la presente solicitud se enmarca en los objetivos de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas (ONU); en especial resulta procedente mencionar los de Producción y Consumo Responsables, Industria, Innovación e Infraestructura y Alianzas para lograr objetivos.

Que, tecnológicamente el orujo de manzana seco puede utilizarse como ingrediente directo o molido para la elaboración de panificados y repostería (panes, budines, pizzas, galletitas), barras de cereal, rebozador de carnes, infusión, entre otras.

Que el Laboratorio Regional Salud Ambiental de Cinco Saltos - Río Negro trabajó en los criterios microbiológicos para el orujo de manzana seco, sobre muestras aportadas de diferentes elaboradores y recolectadas por la Planta Piloto de Alimentos Sociales perteneciente a la Universidad Nacional de Río Negro (UNRO).



Que en la elaboración de la propuesta participó el Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL “Criterios Microbiológicos”, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR de la CONAL (CONASE) 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 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 1°. - Incorpórase el Artículo 912 bis del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 912 bis: Con la denominación de Orujo de Manzana seco se entiende el producto sólido resultante del prensado para la obtención de jugo, seguido o no, de un proceso posterior que asegure una mayor recuperación de dicho primer producto de interés, con un secado posterior en la misma planta donde se produce que garantice su adecuada conservación, debiendo cumplirse las siguientes condiciones:

- Su composición dependerá de las variedades de manzana empleadas en la elaboración del jugo.
- En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

Humedad %	Máx. 10
Fibra dietaria total % (1)	Mín. 30
Proteínas % (1)	Mín. 4
Cenizas 550 °C % (1)	Máx. 3

1. Expresado en base húmeda





El orujo de manzana seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (a)
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m= 10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21527-2: 2008, BAM- FDA (capítulo 18), APHA (b)
Recuento de E. coli (UFC/g)	n=5, c=0, m<10	ISO 16649-2:2015
Salmonella spp/25g	n=5, c=0, m= Ausencia	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020

a. Su versión más actualizada. Puede emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

b. Compendio de Métodos para el Examen Microbiológico de Alimentos (por sus siglas en inglés American Public Health Association).

El Orujo de manzana seco deberá cumplir con los límites de contaminantes inorgánicos establecidos en el Capítulo III del presente Código.

El límite máximo para el contenido de Patulina en el Orujo de manzana seco será de 50 µg/Kg.

Queda prohibida la circulación, tenencia y/ o expendio del Orujo de Manzana seco que presente sabor y/ o aroma u olor anormales o impropios del producto.

Este producto se denominará "Orujo de manzana seco".

ARTÍCULO 2°. - La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3°. - Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 24/07/2025 N° 52665/25 v. 24/07/2025

Fecha de publicación 24/07/2025

