

BUENOS AIRES,

VISTO la ley 18284, los Artículos 1385 y 1386 del Decreto 2126 de fecha 30 de junio de 1971 y la Resolución Conjunta N° 34/2007 SPRRS y 62/2007 SAGPyA y

CONSIDERANDO:

Que las Cámaras CIPA y CAFADyA solicitaron que la legislación argentina en lo referido a fibra no se oponga a lo expresado en el ámbito de MERCOSUR (Res. GMC 46/03) ya internalizada e incorporada a la legislación nacional por Resolución Conjunta 149/2005 SPRRS y 683/2005 SAGPyA.

Que en consecuencia el tema ha sido analizado en el marco de la CONAL, en el seno del grupo Ad-hoc "Revisión del Capítulo XVII", el cual consideró oportuno realizar los presentes ajustes.

Que atento a lo expuesto corresponde actualizar el capítulo XVII del Código Alimentario Argentino sustituyendo los artículos 1385 y 1386 referidos a los "alimentos adicionados con fibra".

Que la Comisión Nacional de Alimentos 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 el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACIÓN Y RELACIONES SANITARIAS Y
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS
RESUELVEN:

ARTICULO 1° — Sustitúyase del Código Alimentario Argentino el Artículo 1385, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 1385: Se entiende por Fibra Alimentaria a cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

Incluye polisacáridos no almidón, pectinas, almidón resistente, inulina, oligofruktosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) a los oligosacáridos de fructosa con uniones β 2-1 de origen natural o sintético.

Se entiende por Inulina el fructano natural constituido por unidades de fructosil con uniones β -2,1 terminado generalmente en una unidad de glucosa. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades.

Se entiende por Oligofructosa el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) sintético el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sacarosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofructosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

La oligofructosa sintética contiene β -2,1 cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa.

Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones β -1,6 y β -1,4.

Métodos de análisis para la fibra dietética (1)

Denominación	Compuestos cuantificados	Referencia	Tipo	Capítulo (2)
AOAC 991.43	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Lee <i>et al</i>	Enzimático-gravimétrico	32.1.17
AOAC 985.29	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Prosky <i>et al</i> , 1992	Enzimático-gravimétrico	45.4.07
AOAC 994.13	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Theander <i>et al</i>	Enzimático-gravimétrico	45.4.11
AOAC 995.16	Beta-glucanos	McCleary & Codd, 1991	Enzimático	32
AOAC 2002.02	Fibra dietética de almidón resistente y algas	McCleary & Monaghan, 2002	Enzimático	45.4.15
AOAC 999.03	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	McCleary & Blakeney, 1999. McCleary <i>et al</i> , 2000	Enzimático y colorimétrico	45.4.06B
AOAC 997.08	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	Hoebregs, 1997	Enzimático y HPAEC	45.4.06.A

(1) Como se presentan en CX/NSFDU 04/3-Add.1.

(2) Métodos oficiales de AOAC Internacional. 17ª edición. Volumen II. Horwitz, editor.

Para el cálculo del Valor Energético se considerará el siguiente factor: Fibra Alimentaria: 0 Kcal/g.

ARTICULO 2° — Sustitúyase del Código Alimentario Argentino el Artículo 1386, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 1386: Se entiende por alimentos modificados en fibra a aquellos productos a los que se les han agregado fibras contempladas en el presente Código y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. Deberán contener como mínimo de fibra alimentaria:

3 g /100 g para sólidos
1 g /100 ml para líquidos

No deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos.

Los productos modificados en fibra que naturalmente la/s contuviere/n en su composición se denominarán " X fortificado con"(donde X significa denominación específica del alimento) llenando los espacios en blanco con la/s fibra/s que se trate/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Los productos modificados en fibra que naturalmente no la/s contuviere/n en su composición se denominarán " X adicionado con" (donde X significa denominación específica del alimento) llenando los espacios en blanco con la/s fibra/s que se trate/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

ARTICULO 3° — La presente resolución entrará en vigencia a los noventa (90) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 4° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación.