

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/N/ARG/230
16 de octubre de 2007

(07-4463)

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: español

NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

1. Miembro que notifica: <u>ARGENTINA</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):
2. Organismo responsable: Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de telefax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente: Servicio de Información
3. Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], o en virtud de:
4. Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Cacao, chocolate y coberturas.
5. Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado: Proyecto de Resolución “Código Alimentario Argentino – Capítulo XV – Productos Estimulantes o frutivos: Cacao, chocolate y coberturas” (43 páginas, en español).
6. Descripción del contenido: El Proyecto incorpora al Capítulo XV del CAA a los productos de cacao (pasta, masa o licor de cacao; torta de cacao o torta de cacao desgrasada o desmantecada; cacao en polvo o cacao en polvo desgrasado o desmantecado) “alcalinizados o alcalinos”, estableciendo respecto de éstos las definiciones, métodos de obtención, condiciones y denominación de venta (Art.1º a 16 del Proyecto). Asimismo, incorpora el Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) como sigue: “ <i>Artículo 1147: Se entiende por Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) a una grasa distinta a la de cacao, que se obtiene a partir de grasas vegetale ... El Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), se utilizará en forma opcional permitiéndose su empleo únicamente en los productos de chocolate y en una proporción máxima de 5% sobre producto terminado...</i> ” (Art.17 del Proyecto). Con relación a los Chocolates y Coberturas se modifican las definiciones agregando: “...con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC). Cuando estos productos contengan EMC además de constar en la lista de ingredientes, deberá destacarse su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”, sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad (Art.18 a 30 del Proyecto). Finalmente, se incorpora al CAA la “Tabla con requisitos de composición de chocolates y coberturas” (Art.32 del Proyecto).

7.	Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la índole de los problemas urgentes: El objetivo del Proyecto es actualizar la legislación alimentaria en virtud de los adelantos tecnológicos que permiten el uso de nuevas materias primas y procesos y adecuar las especificaciones de los productos a parámetros internacionales.
8.	Documentos pertinentes: Proyecto de Resolución "Código Alimentario Argentino – Capítulo XV - Productos Estimulantes o frutivos: Cacao, chocolate y coberturas."
9.	Fecha propuesta de adopción: A partir de su publicación en el Boletín Oficial Fecha propuesta de entrada en vigor: 8 días a partir de su publicación en el Boletín Oficial
10.	Fecha límite para la presentación de observaciones: 5 de noviembre de 2007
11.	Textos disponibles en: Servicio nacional de información [X], o dirección, números de teléfono y de telefax, correo electrónico y dirección del sitio Web, en su caso, de otra institución: Punto Focal de la Republica Argentina Dirección Nacional de Comercio Interior Avda. J. A. Roca 651 Piso 4° Sector 2 (C1067ABB) Buenos Aires Teléfono: +(54) 11 4349 4067 Fax: +(54) 11 4349 4072 E-mail: focalotc@mecon.gov.ar Texto disponible: http://www.puntofocal.gov.ar/notific_arg.htm