.

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Buenos Aires,

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino, y el Expediente Nº de 1-0047-2110-2121-09-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Cooprativa Agrícola Limitada Ruiz de Montoya, y las empresas SOAH S.R.L. y Roselis S.R.L. por intermedio del Ministerio de Salud de la Provincia de Misiones, han solicitado la inclusión del Té Rojo al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el sector productivo evidenció la importancia de incorporar la definición del producto té rojo al CAA, ampliando la oferta de productos diferenciados que se pueden elaborar en el país.

Que la CONAL propuso que se incorpore el Té rojo al artículo 1181 -Capítulo XV- del CAA, según consta en el Acta N° 81 de la CONAL.

Que resulta necesario modificar el artículo 1181 del CAA.

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

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

ARTÍCULO 1º - Sustitúyese al Artículo 1181 del CAA el 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, enrulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.

3. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra con remoción, fermentación incompleta (semifermentado)

tratamiento térmico (presecado), enrulado, secado y resecado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

4. Té rojo: que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, fermentación incompleta (semifermentado), tratamiento térmico, enrulado y estacionamiento controlado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos. Durante el estacionamiento, el producto experimenta una segunda etapa de fermentación (post fermentado)".

ARTÍCULO 2º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

EXPEDIENTE Nº

RESOLUCION (S.P.R. e I.) Nº

RESOLUCION (S.A.G.P. y A.) Nº