Resolución Conjunta 51/2011 y 107/2011 (BO 01/03/2011)

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 Cooperativa 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 del Capítulo XV del CAA, según consta en el Acta Nº 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.

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

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el 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, oxidación enzimática incompleta, tratamiento técnico, enrulado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
4. Té rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrulado, 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".

Art. 2º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.