

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N°EX-2019-110171468- -APN-DERA#ANMAT del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA;
y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) detectó la necesidad de realizar una revisión del articulado referido a harina de maíz presente en el Código Alimentario Argentino (CAA), en función de los nuevos alimentos que se producen y comercializan en el país.

Que el maíz (*Zea mays*) pertenece a la familia de las gramíneas y sus granos son a menudo de color blanco o amarillo, aunque también hay variedades de color negro, rojo y jaspeado.

Que los procesos que se realizan sobre el grano de maíz (*Zea mays* y sus variedades) son: limpieza, desgerminado, molido, cocción (por inyección de vapor u otro sistema que permita la pre gelatinización del almidón) en caso de corresponder.

Que este proceso determina la proporción de nutrientes que quedan contenidos en el grano molido, y de acuerdo a la molienda, define su clasificación del CAA.

Que, por otra parte, en la actualidad existen diferentes métodos de procesamiento del grano, con su consiguiente modificación en la constitución de nutrientes, para lo cual el INAL elaboró una propuesta de actualización con el objeto de poder integrarlos a nuestra normativa.

Que para el desarrollo de la propuesta se realizó el análisis de normativa internacional de referencia.

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Que, además, se identificó la necesidad de actualizar el articulado vigente en relación a la denominación de la harina de maíz, entendiéndose que existe diversidad de aplicaciones de este alimento en la cocina tradicional argentina.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

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 Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyese el Artículo 694 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 694: Con la denominación de Harina de Maíz (o Sémola de Maíz) se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea mays* L. a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más de 13,5% de agua a 100-105°C (3 horas).

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

- No debe contener más de 1,0% de cenizas a 500-550°C sobre sustancia seca
- Ni más de 2,25% de materia grasa sobre sustancia seca
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones no deberá pasar más de 5%.
- No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: "Harina de Maíz (o Sémola de maíz)" y en forma optativa "Para preparar polenta u otras preparaciones".

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyase el Artículo 694 bis del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 694 bis: Se entiende por Harina De Maíz De Cocción Rápida (o Sémola De Maíz De Cocción Rápida), al producto definido en el artículo 694 cuyas partículas son ligeramente vaporizadas y aplastadas durante el proceso de elaboración con el objeto de modificar su estado de agregación. Se diferencia de la harina de maíz en que por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 10%.

Este producto se rotulará: "Harina De Maíz De Cocción Rápida (o Sémola De Maíz De Cocción Rápida)" y en forma optativa "Para preparar polenta u otras preparaciones".

ARTÍCULO 3°. - Sustitúyase el Artículo 695 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 695: "Se entiende por Harina de Maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida), al producto elaborado a partir de trozos o granos de maíz degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones.

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 12,5% de agua a 100-105°C (3 horas)
- Ni más 0,8% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 0,9% de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 5%.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: "Harina de maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida)" y en forma optativa "Para preparar polenta u otras preparaciones".

ARTÍCULO 4°. – Incorpórese el Artículo 695 bis del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 695 Bis: Se entiende por Maíz Precocido Molido, al producto elaborado a partir de los granos de maíz entero, degerminado o parcialmente degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones, y luego sometidos a una molienda.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 13% de agua
- Ni más 1% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 2,5 % de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- Por el tamiz de 850 micrones de luz de malla deberá pasar 95% como mínimo.

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: "Maíz Precocido Molido" y en forma optativa "Para preparar arepas u otras preparaciones".

ARTÍCULO 5°. – Incorporase el Artículo 695 tris del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 695 tris: Se entiende por Harina de maíz Nixtamalizada, al producto elaborado a partir de granos de maíz (*Zea mays* L) sanos, limpios y previamente nixtamalizados y, posteriormente, molidos.

Por proceso de Nixtamalización (Hominy) se entiende aquel declarado en el artículo 656 ítem 6 del presente Código.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 11% de humedad máxima
- Ni más de 1,5% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 4 % de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 8,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- Por el tamiz de 250 micrones de luz de malla deberá pasar 75% como mínimo.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: "Harina de Maíz Nixtamalizada" y en forma optativa "Para preparar masa para tacos o tortillas u otras preparaciones".

ARTÍCULO 6°. La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 7°. – Regístrese, comuníquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Capítulo IX Alimentos Farináceos

Harina de maíz

Consolidado de los artículos vigentes y la redacción propuesta.

Artículo 694: Con la denominación de Harina de maíz (o sémola de maíz) ~~para preparar polenta~~, se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea Mays L. a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más de 13,5% de agua a 100-105°C (3 horas).
- No debe contener más de 1,0% de cenizas a 500-550°C sobre sustancia seca
- ni más de 2,25% de materia grasa sobre sustancia seca
- ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones no deberá pasar más de 5%.
- No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Harina de Maíz (o Sémola de maíz)” y en forma optativa “-para preparar polenta u otras preparaciones”

Artículo 694 bis: Se entiende por harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) ~~para preparar polenta~~, al producto definido en el artículo 694 cuyas partículas son ligeramente vaporizadas y aplastadas durante el proceso de elaboración con el objeto de modificar su estado de agregación. Se diferencia de la harina de maíz en que por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 10%.

Este producto se rotulará: “harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida)” y en forma optativa “para preparar polenta u otras preparaciones”.

Artículo 695: Se entiende por Harina de maíz precocida (o Sémola de maíz precocida), al producto elaborado a partir de trozos o granos de maíz degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 12,5% de agua a 100-105°C (3 horas)
- Ni más 0,8% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 0,9% de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 5%.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Harina de maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida)” y en forma optativa “Para preparar polenta u otras preparaciones”. Incorpórese el Artículo 695 bis del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 695 Bis: Se entiende por Maíz Precocido Molido, al producto elaborado a partir de los

granos de maíz entero, degerminado o parcialmente degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones, y luego sometidos a una molienda.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 13% de agua
- Ni más 1% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 2,5 % de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- Por el tamiz de 850 micrones de luz de malla deberá pasar 95% como mínimo.
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Maíz Precocido Molido” y en forma optativa “Para preparar arepas u otras preparaciones”.

Este producto se rotulará: harina de maíz precocida (o sémola de maíz precocida) para preparar polenta.