

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

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente No EX-2019-99319280-APN-DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la firma GRUPO REACSA SA solicitó la modificación del Artículo 1174 del Código Alimentario Argentino (C.A.A) con el fin de que sea permitido el uso de aromatizantes/saborizantes diferentes al aroma/sabor café en productos denominados de Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo.

Que los parámetros que caracterizan la identidad y calidad del café se encuentran establecidas en presente Código.

Que actualmente existen antecedentes de registro de café aromatizados/saborizados comercializados en países como Paraguay, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú, Chile, México, Estados Unidos, Canadá.

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.

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

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; No 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 1º —Modifícase el Artículo 1174 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1174: con las denominaciones de Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación o liofilización de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado. No contendrán más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

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

Su contenido en hidratos de carbono totales luego de hidrólisis total no excederá de 45,0%, expresado en glucosa.

El pH de una solución al 2% en agua destilada y a 20°C estará comprendido entre 4,0 y 6,0.

Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

Se permite el agregado de: a) aromas naturales, b) aromas idénticos al natural o c) aromas artificiales o una mezcla de éstos con aquellos del inciso a) o b), en todos los casos diferentes al sabor café.

Este producto se rotulará Café soluble o Café instantáneo o Extracto en polvo de café o Café concentrado en polvo.

Cuando contenga sustancias aromatizantes /saborizantes se deberá incorporar en la denominación de venta como se detalla: Café soluble con ... // Café instantáneo con ... // Extracto en polvo de café con... // Café concentrado en polvo con aroma/sabor a (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma/sabor y con la clasificación que figura en el presente Código).

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

En el rótulo principal deberá figurar peso neto y en aquél o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

Queda prohibido utilizar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a los aromas/sabores agregados cuando contenga aromas idénticos al natural o aromas artificiales o una mezcla de éstos.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café.

Índice de acidez, Máx: 15"

Índice de iodo (Wijs): 80 – 110

Índice de refracción a 25°C: 1,465 - 1,480

Índice de saponificación: 165 a 199

Insaponificable, Máx: 10,0

Peso específico: 0,915 a 0,952"

ARTÍCULO 2º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

CAPITULO XV Productos estimulantes

Artículo 1174

Consolidado del Artículo 1174 vigente y las modificaciones propuestas.

Artículo 1174: Con las denominaciones de Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación o liofilización de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.

No contendrán más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Su contenido en hidratos de carbono totales luego de hidrólisis total no excederá de 45,0%, expresado en glucosa. El pH de una solución al 2% en agua destilada y a 20°C estará comprendido entre 4,0 y 6,0. Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación. Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

Se permite el agregado de: a) aromas naturales, b) aromas idénticos al natural o c) aromas aromatizantes-artificiales o una mezcla de éstos con aquellos del inciso a) o b), en todos los casos diferentes al sabor café.

~~Este producto se rotulará: Café soluble o Café instantáneo o Extracto en polvo de café o Café concentrado en polvo.~~

Cuando contenga sustancias aromatizantes /saborizantes se deberá incorporar en la denominación de venta como se detalla: Café soluble con ... // Café instantáneo con ... // Extracto en polvo de café con... // Café concentrado en polvo con aroma/sabor a (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma/sabor y con la clasificación que figura en el presente Código).

En el rótulo principal deberá figurar peso neto y en aquél o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación. ~~En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen. El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones: • Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café. • Índice de acidez, Máx.: 15" • Índice de iodo (Wijs): 80 – 110 • Índice de refracción a 25°C : 1,465 – 1,480 • Índice de saponificación: 165 a 199 • Insaponificable, Máx.: 10,0 % • Peso específico: 0,915 a 0,952~~

Queda prohibido utilizar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a los aromas/sabores agregados cuando contenga aromas idénticos al natural o aromas artificiales o una mezcla de éstos.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café.

Índice de acidez, Máx: 15"

Índice de iodo (Wijs): 80 – 110

Índice de refracción a 25°C: 1,465 - 1,480

Índice de saponificación: 165 a 199

Insaponificable, Máx: 10,0

Peso específico: 0,915 a 0,952”