



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 asimismo, se llevó a cabo una revisión de la pertinencia de contemplar el agregado de aromatizantes/saborizantes en los productos descriptos en los artículos 1165, 1166, 1174 bis, 1170, 1171, 1174 y 1175, referidos a otros tipos de café.

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 10 de diciembre de 2019 y N° 50 del 19 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 —Incorpórase el Artículo 1171 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera "Artículo 1171 bis: Para el caso de los de los productos cafés tostado (art 1165), Café tostado o torrado con... (art 1166), Café sin cafeína (art 1171) y café descafeinado (art 1170) se permitirá, en la cantidad suficiente para lograr el efecto deseado, el agregado de:

a) Sustancias y/o productos alimenticios mencionados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, u otras).



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

b) Aditivos aromatizantes/saborizantes descriptos en el presente CAA (naturales, idénticos al natural, artificiales).

c) Una mezcla cualquiera de los antes mencionados.

En ningún caso podrán utilizarse los que imiten el aroma de café.

Queda prohibido el uso de aromas (puros o en mezcla) que contengan cafeína, sin importar su origen natural o no.

Estos productos se rotularán:

Cuando contengan las sustancias incluidas en el ítem a):

"Café tostado en grano/molido / Café tostado o torrado con/ Café descafeinado/ Café sin cafeína SABORIZADO CON...", completando con el nombre del ingrediente utilizado.

En el caso de la utilización de los aditivos aromatizantes/saborizantes mencionados en el ítem b):

"Café tostado en grano/molido / Café tostado o torrado con/ Café descafeinado/ Café sin cafeína SABORIZADO CON AROMATIZANTE..." incluyendo la clasificación que corresponda, según lo establecido en el presente Código.

En el caso de las mezclas mencionadas en el ítem c):

"Café tostado en grano/molido / Café tostado o torrado con/ Café descafeinado/ Café sin cafeína SABORIZADO CON ... Y AROMATIZANTE ...", completando con los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.



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

ARTÍCULO 2º — Sustitúyese 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).

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.

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

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.



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

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 3º —Sustitúyese el Artículo 1175 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera "Artículo 1175: "Con las designaciones de Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble, definido en el artículo anterior, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa. No contendrá más de 4,0% de humedad a 103° ± 2°C, 2 horas, ni menos de 1,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).



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

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

Este producto se rotulará: Café torrado soluble o Café torrado concentrado en polvo o Extracto de café torrado y en todos los casos: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizado.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en uno secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo torrado queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración disueltos en aceite del mismo origen que deberá cumplir las exigencias consignadas en el Artículo 1174".

ARTÍCULO 4º —Incorpórase el Artículo 1175bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera "Artículo 1175 bis: Para el caso de los de los productos Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo (artículo 1174), Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado, Extracto de café descafeinado (artículo 1174bis), Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo (artículo 1175) se permitirá el agregado de:



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

- a) Sustancias y/o productos alimenticios mencionados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, u otras).
- b) Aditivos aromatizantes/saborizantes descriptos en el presente CAA (naturales, idénticos al natural, artificiales).
- c) Una mezcla cualquiera de los antes mencionados.

En ningún caso podrán utilizarse los que imiten el aroma de café excepto en los casos que los casos expresamente admitidos.

Estos productos se rotularán:

Cuando contengan las sustancias incluidas en el ítem a):

"Café soluble / Café instantáneo / Extracto en polvo de café / Café concentrado en polvo / Café descafeinado soluble / Café descafeinado Instantáneo / Café descafeinado en polvo o granulado / Café Torrado instantáneo / Extracto en polvo de café torrado / Café torrado concentrado en polvo SABORIZADO CON...", completando con el nombre del ingrediente utilizado.

En el caso de la utilización de los aditivos aromatizantes/saborizantes mencionados en el ítem b):

"Café soluble / Café instantáneo / Extracto en polvo de café / Café concentrado en polvo / Café descafeinado soluble / Café descafeinado Instantáneo / Café descafeinado en polvo o granulado / Café Torrado instantáneo / Extracto en polvo de café torrado / Café torrado concentrado



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

en polvo SABORIZADO CON AROMATIZANTE ..." incluyendo la clasificación que corresponda, según lo establecido en el presente Código.

En el caso de las mezclas mencionadas en el ítem c):

"Café soluble / Café instantáneo / Extracto en polvo de café / Café concentrado en polvo / Café descafeinado soluble / Café descafeinado Instantáneo / Café descafeinado en polvo o granulado / Café Torrado instantáneo / Extracto en polvo de café torrado / Café torrado concentrado en polvo SABORIZADO CON ... Y AROMATIZANTE...", completando con los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.

ARTÍCULO 5º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial. Otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación.

ARTÍCULO 6º. – Regístrese, comuníquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese

CAPITULO XV Productos estimulantes

Café soluble, instantáneo, Extracto en polvo de café y concentrado en polvo

Consolidado de artículos vigentes y las modificaciones propuestas.

Artículo 1171 bis: Para el caso de los de los productos cafés tostado (art 1165ⁱ), Café tostado o torrado con... (art 1166¹), Café sin cafeína (art 1171²) y café descafeinado (art 1170³) se permitirá, en la cantidad suficiente para lograr el efecto deseado, el agregado de:

- a) Sustancias y/o productos alimenticios mencionados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, u otras).
- b) Aditivos aromatizantes/saborizantes descritos en el presente CAA (naturales, idénticos al natural, artificiales).
- c) Una mezcla cualquiera de los antes mencionados.

En ningún caso podrán utilizarse los que imiten el aroma de café.

Queda prohibido el uso de aromas (puros o en mezcla) que contengan cafeína, sin importar su origen natural o no.

Estos productos se rotularán:

Cuando contengan las sustancias incluidas en el ítem a):

—Café tostado en grano/molido / Café tostado o torrado con/ Café descafeinado/ Café sin cafeína SABORIZADO CON...||, completando con el nombre del ingrediente utilizado.

En el caso de la utilización de los aditivos aromatizantes/saborizantes mencionados en el ítem b):

—Café tostado en grano/molido / Café tostado o torrado con/ Café descafeinado/ Café sin cafeína SABORIZADO CON AROMATIZANTE...|| incluyendo la clasificación que corresponda, según lo establecido en el presente Código.

En el caso de las mezclas mencionadas en el ítem c):

—Café tostado en grano/molido / Café tostado o torrado con/ Café descafeinado/ Café sin cafeína SABORIZADO CON ... Y AROMATIZANTE ...||, completando con los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.

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° ± 2°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, ~~así como el de aromatizantes artificiales.~~

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

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:

CAPITULO XV Productos estimulantes

Café soluble, instantáneo, Extracto en polvo de café y concentrado en polvo

Consolidado de artículos vigentes y las modificaciones propuestas.

- 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 1175: Con las designaciones de Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble, definido en el artículo anterior, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa.

No contendrá más de 4,0% de humedad a 103° ± 2°C, 2 horas, ni menos de 1,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

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

~~Se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.~~

Este producto se rotulará: Café torrado soluble o Café torrado concentrado en polvo o Extracto de café torrado y en todos los casos: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizado.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en uno secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo torrado queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración disueltos en aceite del mismo origen que deberá cumplir las exigencias consignadas en el Artículo 1174.

Artículo 1175 bis: Para el caso de los de los productos Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo (artículo 1174), Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado, Extracto de café descafeinado (artículo 1174bis), Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo (artículo 1175) se permitirá el agregado de:

a) Sustancias y/o productos alimenticios mencionados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, u otras).

b) Aditivos aromatizantes/saborizantes descriptos en el presente CAA (naturales, idénticos al natural, artificiales).

c) Una mezcla cualquiera de los antes mencionados.

En ningún caso podrán utilizarse los que imiten el aroma de café excepto en los casos que los casos expresamente admitidos.

Estos productos se rotularán:

Cuando contengan las sustancias incluidas en el ítem a):

—Café soluble / Café instantáneo / Extracto en polvo de café / Café concentrado en polvo / Café descafeinado soluble / Café descafeinado Instantáneo / Café descafeinado en polvo o granulado / Café Torrado instantáneo /

CAPITULO XV Productos estimulantes

Café soluble, instantáneo, Extracto en polvo de café y concentrado en polvo

Consolidado de artículos vigentes y las modificaciones propuestas.

Extracto en polvo de café torrado / Café torrado concentrado en polvo SABORIZADO CON...]], completando con el nombre del ingrediente utilizado.

En el caso de la utilización de los aditivos aromatizantes/saborizantes mencionados en el ítem b):

—Café soluble / Café instantáneo / Extracto en polvo de café / Café concentrado en polvo / Café descafeinado soluble / Café descafeinado Instantáneo / Café descafeinado en polvo o granulado / Café Torrado instantáneo / Extracto en polvo de café torrado / Café torrado concentrado en polvo SABORIZADO CON AROMATIZANTE ...]], incluyendo la clasificación que corresponda, según lo establecido en el presente Código.

En el caso de las mezclas mencionadas en el ítem c):

—Café soluble / Café instantáneo / Extracto en polvo de café / Café concentrado en polvo / Café descafeinado soluble / Café descafeinado Instantáneo / Café descafeinado en polvo o granulado / Café Torrado instantáneo / Extracto en polvo de café torrado / Café torrado concentrado en polvo SABORIZADO CON ... Y AROMATIZANTE ...]], completando con los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.

¹ Artículo 1165

Con la denominación de Café tostado, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos.

El café tostado en grano o molido que se tenga en depósito, circule, se exponga o se expendá, deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Aspecto homogéneo y buenas características organolépticas.
- b) Humedad, a 100-105°C, Máx.: 5,0 %
- c) Cenizas, a 500-550°C, sobre prod. seco, Máx.: 5,0 %
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%, Máx.: 1,0 %
- e) Extracto metílico, Máx.: 12 %
- f) Extracto acuoso: 21 a 33 %
- g) Cafeína, Mín.: 0,9 %
- h) Cloruros, en Cl, en 100g cenizas, Máx.: 0,7%
- i) Sulfato, en SO₃, en 100g cenizas, Máx.: 4,0 %

El extracto metílico será determinado según técnica descrita en Anales de la Asociación Química 29-153-(1941).

La cafeína determinada según técnica de F.F.Cortés, (Rev. Soc. Bras. Química 4 - 105, 1933).

Este producto se rotulará:

Café tostado en grano o molido, según corresponda.

Con caracteres y en lugar bien visible, deberá figurar: mes y año de elaboración.

² Artículo 1171:

Con la designación de Café sin cafeína, se entiende el café que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,10% de cafeína.

³ Artículo 1170:

Con la denominación de Café descafeinado, se entiende únicamente el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína.

No debe contener más de 0,20% de cafeína.