

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° EX-2018-64935853-APN-DESA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y CONSIDERANDO:

Que la firma Compañía Argentina de Levaduras SA (CALSA), solicitó incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) la definición y caracterización de la elaboración de "pan artesanal".

Que para ello, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) presentó un relevamiento de la normativa internacional que actualmente existe para las definiciones de estos términos.

Que al respecto en la Reunión CONAL N° 133 se acordó trabajar en la definición de los términos "artesanal" y "natural", y para ello se creó el Grupo de Trabajo ad hoc "Natural – Artesanal", coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que trabajó en el desarrollo de la propuesta, utilizando como referencia a la normativa internacional, y a los lineamientos aportados a partir de la evidencia del relevamiento realizado en el mercado.

Que para el desarrollo de la propuesta se planteó como objetivo principal desarrollar un marco que permita diferenciar y priorizar el factor humano sobre el mecánico, teniendo en cuenta que la metodología/proceso de elaboración es la característica fundamental para identificar a estos productos.

Que para la elaboración de la propuesta se desarrolló la descripción de los procesos por etapas, y en ese sentido se hizo hincapié específicamente en que en ningún caso el proceso puede ser automatizado.

Que asimismo, resulta importante destacar que para aquellos casos en los que se utilice para la elaboración, algún tipo de ayuda mecánica, ésta maquinaria deberá ser siempre manipulada por un operador. Que por ello, para responder a la característica del término

artesanal sobre los procesos de producción discontinuos, y sobre una escala de producción acorde al proceso de producción establecido para cada alimento, se optó por establecer para la elaboración de este tipos de panes, que todo el proceso de elaboración se realice en el mismo establecimiento, con sistemas de producción discontinuos y con una producción diaria.

Que para lograr las características reológicas de esponjosidad y textura apropiadas y buscadas en este tipo de panes, se optó por limitar el uso de levaduras sólo a levadura húmeda, y de acuerdo a lo definido el artículo 1256 del CAA; características que no se logran de igual manera con el uso de otro tipo de levaduras.

Que en función de mantener las características propias de este tipo de productos se optó por no permitir el uso de conservantes.

Que sólo podrá incluirse en el rótulo de los distintos tipos de pan definidos en el CAA, la leyenda "Pan ... de Elaboración Artesanal", indicando el nombre del pan del cual se trate, siempre que cumplan con las exigencias establecidas en el artículo 725 tris.

Que por ello, la CONAL consideró necesaria la incorporación al Capítulo IX - Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados del CAA, el artículo 725 tris, que caracteriza los procesos para la producción del "Pan de elaboración Artesanal".

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a 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 los Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; No 7 del 11 de

diciembre de 2019 y No 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el artículo 725 tris al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 725 tris: Podrá incluirse en el rótulo de los distintos tipos de pan definidos en el presente capítulo, la leyenda “Pan... de Elaboración Artesanal”, indicando el nombre del pan del cual se trate, siempre que cumplan con las siguientes exigencias:

- a) Que la elaboración se realice preferentemente por medio de procesos manuales; o por procesos mínimamente mecanizados, semiautomáticos; y siempre bajo el control de un operador.
- b) El sistema de producción será discontinuo y de producción diaria.
- c) En caso de incluir levadura, esta debe ser levadura húmeda y de acuerdo a lo definido el artículo 1256 del presente código.
- d) El proceso de fermentación no debe ser automatizado y de utilizarse cámaras fermentadoras, estas deberán ser manipuladas por un operador. El proceso de fermentación deberá ser discontinuo con un tiempo mínimo 2 horas.
- e) El proceso de amasado se realizará por medio de procesos manuales o mínimamente mecanizados o semiautomáticos. El proceso no debe ser automatizado y de utilizarse amasadoras/ sobadoras mecánicas estas deberán ser manipuladas por un operador.

- f) El corte y moldeado de las piezas no debe ser automatizado. Se realizará, total o parcialmente, de forma manual y de utilizarse cuchillas o cortadoras mecánicas estas deberán ser manipuladas por un operador.
- g) No se autoriza el uso de conservantes.
- h) Se admite la adición de otras sustancias permitidas según sea el tipo de pan.
- i) Todo el proceso de elaboración deberá realizarse en el mismo establecimiento.

La leyenda "Pan... de elaboración artesanal" podrá consignarse a continuación de la denominación de venta, o en un lugar destacado de la cara principal con caracteres de buen realce y visibilidad."

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

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación.  
Cumplido, archívese.