

**Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos**

**CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO**

**Resolución Conjunta 166/2008 y 267/2008 Modificación.**

Bs. As., 26/9/2008

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-3957-07-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) contempla los aditivos que pueden emplearse en las preparaciones grasas comestibles elaboradas en base a grasas comestibles y/o aceites alimenticios destinadas a la elaboración de margarinas, cremas artificiales, productos de panadería y otros, con excepción de las grasas comestibles que se expendan al estado puro.

Que la firma TENSAC solicitó la modificación del Art. 550 del Código Alimentario.

Que la CONAL se ha expedido recomendando la actualización del Artículo 550, conforme Acta 75, reunión plenaria de septiembre de 2007.

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, PESCA Y ALIMENTOS  
RESUELVEN

**Artículo 1º** — Sustitúyese el Artículo 550 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 550: Con excepción de las grasas comestibles que se expendan al estado puro, las preparaciones grasas comestibles elaboradas en base a grasas comestibles y/o aceites alimenticios previstas por el presente y destinadas a la elaboración de margarinas, cremas artificiales, productos de panadería y otros, podrán adicionarse de los siguientes aditivos a fin de mejorar sus propiedades plásticas y emulsificantes:

1. Mezcla de mono y diglicéridos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, en la cantidad necesaria para el fin deseado.
2. Monoglicéridos de alta concentración, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, en la cantidad necesaria para el fin deseado.
3. Mezcla de mono y diésteres del 1,2-propanodiol con ácidos grasos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, Máx: 1,0% en peso.
4. Monoésteres de alta concentración del 1,2-propanodiol con ácidos palmítico y/o esteárico, Máx: 1,0% en peso.
5. Mezcla de mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico esterificados con ácidos acético, tartárico, cítrico, láctico o acetil tartárico o sus sales de sodio o de calcio, Máx: 1,0% en peso.
6. Monopalmitato de sorbitano, monoestearato de sorbitano, triestearato de sorbitano, aisladamente o en mezclas, Máx: 1,0% en peso.

7. Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 60); monoleato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 80); triestearato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 65), aisladamente o en mezcla, Máx: 1,0% en peso.

8. Estearoil lactilato de calcio o sodio, Máx: 1,0% en peso.

Con la excepción de los mono y diglicéridos, las mezclas de los emulsionantes arriba mencionados, no excederán del 1,0% en peso del producto terminado.

9. Lecitina, Máx: 0,2% en peso.

10. Monoglicéridos succinilados: no más del 3,0% del peso de la grasa.

11. Esteres de ácidos grasos y sacarosa (INS 473) y sucroglicéridos (INS 474), Máx. 1% en peso.

**Art. 2º** — La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 3º** — Regístrese. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación.

Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese. — Carlos A. Cheppi. — Carlos A. Soratti.