

VISTO el expediente EX-2020- -40816282-APN- -DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la firma Pilagá S.A. solicitó la modificación del Artículo 696 del Código Alimentario Argentino (CAA), en relación al límite máximo en el parámetro de humedad de la Harina de Arroz.

Que actualmente dicho valor es de 12% máximo y, debido a la mencionada solicitud, se evaluó la vida útil de la Harina de Arroz a una humedad máxima de 14% con el objetivo de corroborar que se conservan las características físicas y microbiológicas del producto en esas condiciones.

Que además, se tomaron como antecedentes los valores establecidos en el Codex Alimentarius para este producto (humedad máxima: 15 %) y se consideraron los valores de los Artículos 647 (humedad máxima de arroz: 14%) y 648 (humedad máxima de subproductos del arroz: 14%) del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) acordó otorgar el mandato a los grupos de trabajo ad hoc Contaminantes Orgánicos e Inorgánicos y Criterios Microbiológicos, coordinados por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), a fin de establecer los criterios microbiológicos y los contaminantes inorgánicos.

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 evaluado los antecedentes y se ha expedido 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 Nros. 815 del 26 de julio de 1999; 7 del 11 de diciembre de 2019 y 50 del 20 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 696 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 696: Con la denominación de Harina de arroz, se entiende el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas, de *Oriza sativa* L. en sus distintas variedades. Su contenido en agua no será mayor del 14% a 100°-105°C, la fibra bruta no superior al 0,5% y las grasas no excederán del 0,5%.

Criterios Microbiológicos:

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA (1)
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m= 3×10^3 , M=10 ⁴	ISO 21527-2: 2008, BAM-FDA (capítulo 18), APHA
Recuento de E.coli (UFC/g)	n=5, c=1, m=10, M=100	ISO 16649-2:2001 BAM-FDA: (capítulo 4 método I. G.)
Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ³ M=10 ⁴	ISO 7932:2004
Salmonella spp/25 g	n=5, c=0, m= Ausencia	ISO 6579:2017. Enmienda 2020 BAM-FDA (Capítulo 5)

Contaminantes Inorgánicos:

Cadmio 0,4 mg/kg

Plomo 0,2 mg/kg

Este producto se rotulará: Harina de arroz."

Artículo 2º. — La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

Artículo 3º. — Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL

REGISTRO OFICIAL y archívese.