

## SESIONES ORDINARIAS

2007

# ORDEN DEL DIA N° 2212

### COMISION DE ACCION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Impreso el día 31 de mayo de 2007

Término del artículo 113: 11 de junio de 2007

SUMARIO: **Código Alimentario Argentino.** Modificación. **Canela.** (1.299-D.-2007.)

#### Dictamen de comisión

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Acción Social y Salud Pública ha considerado el proyecto de ley de la señora diputada Canela por el que se modifica el Código Alimentario Argentino; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja su sanción.

Sala de la comisión, 7 de mayo de 2007.

*Juan H. Sylvestre Begnis. – Juan E. B. Acuña Kunz. – Graciela Z. Rosso. – Graciela B. Gutiérrez. – Nancy S. González. – Hugo Acuña. – Paula M. Bertol. – Graciela Camaño. – Susana M. Canela. – Jorge C. Daud. – Marta S. De Brasi. – Guillermo de la Barrera. – Leonardo A. Gorbacz. – Beatriz M. Leyba de Martí. – Eduardo Lorenzo Borocotó. – Antonio Lovaglio Saravia. – Juliana I. Marino. – Olinda Montenegro. – Lucrecia E. Monti. – Marta L. Osorio. – María F. Ríos.*

#### PROYECTO DE LEY

*El Senado y Cámara de Diputados,...*

Artículo 1° – Sustitúyese el artículo 874 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 874: Con el nombre de pimiento se entienden los frutos de diversas variedades y cultivares del género *Capsicum annum L.*

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las

picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Pimiento para pimentón: entiéndase por pimiento para pimentón a los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annum L.* provenientes de frutos que han sufrido únicamente un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.

Art. 2° – Sustitúyese el artículo 1.233 del Código Alimentario Argentino por el siguiente:

Artículo 1.233: Con la denominación genérica de pimentón o páprika se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de pimiento para pimentón.

El pimentón o páprika de grado "extra" debe tener una coloración mínima de 100 grados ASTA.

El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (argentino, húngaro, etcétera), quedando prohibido a los minoristas fraccionar los envases para su venta al detalle. Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

Porcentajes máximos	Extras	Cat.	Cat.
		1	2
Agua 50° y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo s/sust. seca	15	18	20
Fibra bruta s/sustancia	23	26	31

Art. 3° – Comuníquese al Poder Ejecutivo.

*Susana M. Canela.*

## INFORME

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Acción Social y Salud Pública ha considerado el proyecto de ley de la señora diputa-

da Canela por el que se modifica el Código Alimentario Argentino. Luego de su análisis, resuelve despacharlo favorablemente.

*Juan H. Sylvestre Begnis.*

