

SESIONES ORDINARIAS

2015

ORDEN DEL DÍA N° 2456

Impreso el día 9 de octubre de 2015

Término del artículo 113: 21 de octubre de 2015

COMISIONES DE ACCIÓN SOCIAL Y SALUD
PÚBLICA, DE INDUSTRIA Y DE FAMILIA, MUJER,
NIÑEZ Y ADOLESCENCIA

SUMARIO: Ley 25.630 –de prevención de las anemias y malformaciones del tubo neural–. Modificación sobre incorporación de nutrientes a la harina de trigo. **Bidegain, Vilariño, Herrera (G. N.), Segarra, Castro, Oporto, Grosso, Uñac, Carlotto, Basterra y García (A. F.)**. (3.846-D.-2014.)

Dictamen de comisiones

Honorable Cámara:

Las comisiones de Acción Social y Salud Pública, de Industria y de Familia, Mujer, Niñez y Adolescencia han considerado el proyecto de ley de la señora diputada Bidegain y otros señores diputados, por el que se modifica el artículo 3° de la ley 25.630, sobre incorporación de nutrientes a la harina de trigo para prevención de las anemias y malformaciones del tubo neural; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconsejan su sanción.

Sala de las comisiones, 23 de septiembre de 2015.

Andrea F. García. – Mario D. Barletta. – Felipe C. Solá. – Berta H. Arenas. – Carlos E. Gdanský. – Mara Brawer. – Nora E. Bedano. – Susana M. Canela. – María V. Linares. – Liliana M. Ríos. – Oscar A. Romero. – Susana M. Toledo. – Gisela Scaglia. – María L. Alonso. – Herman H. Avoscan. – Luis M. Bardeggia. – Ivana M. Bianchi. – María del Carmen Bianchi. – Bernardo J. Biella Calvet. – Hermes J. Binner. – Graciela E. Boyadjian. – María G. Burgos. – Remo G. Carlotto. – María del Carmen Carrillo. – Nilda M. Carrizo. – Héctor R. Daer. – Alfredo C. Dato. – Laura Esper. – Mario R. Fiad. – Ana C. Gaillard. – Mauricio R. Gómez Bull. –

Ana M. Ianni. – Juan C. I. Junio. – Elia N. Lagoria. – Pablo S. López. – Teresita Madera. – Juan F. Marcópulos. – Oscar Anselmo Martínez. – Héctor E. Olivares. – Mirta A. Pastoriza. – Ana M. Perroni. – Horacio Pietragalla Corti. – María L. Schwindt. – Adela R. Segarra. – Gladys B. Soto. – Gabriela A. Troiano.

En disidencia parcial:

José I. de Mendiguren. – Gladys E. González.

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados, ...

Artículo 1° – Sustitúyese el artículo 3° de la ley 25.630, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Artículo 3°: La harina de trigo, en sus presentaciones destinadas al consumo humano como la harina de trigo pan, sémola y semolín, la harina de maíz o sémola de maíz para preparar polenta y la harina de mandioca comestible, que se comercializan en el mercado nacional, conforme lo establecido en la ley 18.284 (Código Alimentario Nacional), modificatorias y complementarias, serán adicionadas con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina en las proporciones que a continuación se indican:

Nutrientes	Forma del compuesto	Nivel de Adición (Mg/Kg)
Hierro	Sulfato ferroso	30 (como Fe elemental)
Ácido fólico	Ácido fólico	2,2
Tiamina (B1)	Mononitrato de tiamina	6,3
Riboflavina (B2)	Riboflavina	1,3
Niacina	Nicotinamida	13,0

Art. 2° – Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Gloria M. Bidegain. – Luis E. Basterra.
 – Remo G. Carlotto. – Sandra Castro. –
 Andrea F. García. – Leonardo Grosso. –
 Griselda N. Herrera. – Mario N. Oporto.
 – Adela R. Segarra. – José R. Uñac. – José
 A. Vilariño.

FUNDAMENTOS DE LA DISIDENCIA PARCIAL DEL SEÑOR DIPUTADO JOSÉ I. DE MENDIGUREN

Señor presidente:

La Comisión de Industria ha considerado el proyecto de ley 3.846-D.-2014 por el cual se propone la modificación del artículo 3° de la ley 25.630, de prevención de las anemias y malformaciones del tubo neural, el que establece la ampliación del alcance del enriquecimiento de la harina de trigo pan con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina, a los productos “sémola y semolín, la harina de maíz o sémola de maíz para preparar polenta y la harina de mandioca comestible que se comercializan en el mercado nacional”.

En primer término, queremos destacar nuestro acuerdo con el objetivo del proyecto de mejorar la salud de la población y su carácter de promotor de políticas públicas a través de la ampliación de la lista de harinas enriquecidas con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina.

Sin embargo, al mismo tiempo, desde la perspectiva de la industria, advertimos algunas cuestiones vinculadas a dos de los productos alcanzados y a las particularidades de su elaboración que dificultarían su implementación en la industria alimentaria debido a la complejidad tecnológica de la propuesta.

A saber, en relación a los productos elaborados a partir de sémola y semolín y harina de maíz o sémola de maíz para preparar polenta, el artículo 1° del proyecto que modifica el artículo 3° de la ley 25.630, establece:

“Artículo 3°: La harina de trigo, en sus presentaciones destinadas al consumo humano como la harina de trigo pan, sémola y semolín, la harina de maíz o sémola de maíz para preparar polenta y la harina de mandioca comestible, que se comercializan en el mercado nacional, conforme lo establecido en la ley 18.284 (Código Alimentario Nacional), modificatorias y complementarias, serán adicionadas con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina en las proporciones que a continuación se indican:

“Nutrientes, forma del nivel de adición compuesto (mg/kg)

”Hierro: Sulfato ferroso 30 (como Fe elemental)

”Ácido fólico: Ácido fólico 2,2

”Tiamina (B1): Mononitrato de tiamina 6,3

”Riboflavina (B2): Riboflavina 1,3

”Niacina: Nicotinamida 13,0”.

A partir de la redacción del texto, se advierte que cuando refiere a sémola y semolín debería aclararse o agregarse la mención de “sémola y semolín de trigo de pan” teniendo en cuenta que según la definición del capítulo IX, “Alimentos farináceos”¹, del Código

1 Código Alimentario Argentino, capítulo IX: “Alimentos farináceos”, artículo 666 (decreto 2.370, 28/3/73).

“Se entiende por sémola de trigo pan, el producto más o menos grueso que se obtiene por la ruptura del albumen del grano de *Triticum vulgare* al pasar a través de los primeros cilindros de molturación libre de sustancias extrañas o impurezas. Para su comercialización debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 22 GG (900 micrones): residuo nulo.

Malla 42 GG (450 micrones): residuo 80 %. Este producto se rotulará: sémola de trigo pan.”

Artículo 667 (decreto 2.370, 28/3/73).

“Se entiende por semolín de trigo pan, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola y harina.

Debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 50 GG (355 micrones): residuo nulo.

Malla 10 XX (125 micrones): residuo 90 %.

Este producto se rotulará: semolín de trigo pan.”

Artículo 668 (decreto 2.370, 28/3/73 y res. 2.878, 28/9/79).

“Se entiende por sémola, sin otro calificativo, el producto más o menos granuloso que se obtiene por la ruptura industrial del endosperma del *Triticum durum* desf., libre de sustancias extrañas e impurezas. Podrá comercializarse en tres tipos con las denominaciones que siguen en tanto respondan a las granulometrías respectivas:

Sémola gruesa

Granulometría:

Malla 20 GG (1.000 micrones): residuo nulo.

Malla 40 GG (475 micrones): residuo 80 %.

Sémola fina

Granulometría:

Malla 40 GG (475 micrones): residuo nulo.

Malla 66/64 GG (250 micrones): residuo 80 %.

Sémola mezcla

Granulometría:

Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90 %.

Estos productos se rotularán: sémola, sin otro calificativo, o sémola de trigo candeal, gruesa, mezcla o fina, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad”.

Artículo 668 bis (decreto 2.370, 28/3/73 y res. 2.878, 28/9/79).

“Se entiende por semolín, sin otro calificativo o semolín de trigo candeal, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola fina y la harina obtenido por la rotura industrial del *Triticum durum* desf. libre de sustancias extrañas e impurezas.

Debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 66/64 (250 micrones): residuo nulo.

Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90 %.

Este producto se rotulará: semolín o semolín de trigo candeal”.

Artículo 668 ter (res. 1.575, 11/8/78).

“Se entiende por sémola de cocción rápida o sémola de cocimiento rápido, el producto granuloso que se obtiene de la sémola del albumen del *Triticum durum* desf, y que ha sufrido un proceso físico para cumplir con la finalidad de su denominación, que le proporcionan características particulares con respecto a su materia prima de origen.

Alimentario Argentino, la “sémola y el semolín” corresponden a productos de la molienda *Triticum durum* o trigo candeal. El producto de la molienda *Triticum durum*, la sémola, se emplea exclusivamente para la elaboración de pastas de calidad *premium*, y claramente los productos *premium* no conforman la canasta básica de alimentos de los sectores de la población que el proyecto de ley propone fortalecer: “... el enriquecimiento de la harina de trigo ha mejorado la calidad nutricional de la población, sobre todo, en algunos grupos que necesitan especialmente incrementar la densidad de micronutrientes en su dieta (grupos de riesgo): mujeres en edad reproductiva, embarazadas, adolescentes y niños de edad escolar”.

En otras palabras, un análisis comparativo de los volúmenes de producción ilustra acerca de las diferencias entre ambos productos, a partir de los datos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de 2013: mientras la producción de molienda de trigo de pan alcanzó 5.026.466 t, la producción de trigo candeal ascendió solamente a 267.500 t.

En conclusión, consideramos que la modificación propuesta debería agregar esta aclaración de “sémola y semolín de trigo de pan” a fin de alcanzar a los productos de trigo pan que son los ampliamente consumidos por la población, objeto de protección del régimen nacional de prevención de las anemias y malformaciones del tubo neural.

En segundo término, un tema de particular importancia para la industria alimentaria refiere a la factibilidad tecnológica del enriquecimiento de la harina de maíz o sémola de maíz para preparar polenta (fuente: COPAL, 2014). Este procedimiento, en la actualidad, no se encuentra garantizado debido a las diferencias de tamaños de partículas de la harina de maíz y de los nutrientes a agregar, lo que genera el riesgo de una segregación durante el procesado y de falta de homogeneidad en cuanto a la concentración de nutrientes en el producto final. De modo adicional, y para el caso de

las polentas, sólo hay antecedentes de elaboraciones con fortificación de nutrientes en pequeñas cantidades, realizadas de manera discontinua, por lo que en caso de aprobarse el proyecto de ley, debería evaluarse su viabilidad tecnológica a mayor escala y en proceso continuo. Por ello, se propone la eliminación de la harina de maíz o sémola de maíz para preparar polenta con el fin de evaluar el impacto de esta propuesta para el sector industrial alimentaria.

Reiteramos nuestro apoyo al objetivo del proyecto de mejorar la salud de la población y su carácter de promotor de políticas públicas, sin embargo no podemos dejar de advertir su afectación a la industria alimentaria.

Por los motivos expuestos, se aconseja el rechazo parcial de las modificaciones propuestas.

José I. de Mendiguren.

FUNDAMENTOS DE LA DISIDENCIA PARCIAL DE LA SEÑORA DIPUTADA GLADYS GONZÁLEZ

Señor presidente:

Presento por medio de la presente disidencia parcial al proyecto de ley sobre anemias y malformaciones del tubo neural –ley 25.630–, modificación del artículo 3°, sobre incorporación de nutrientes en componentes de harina de trigo de consumo humano (3.846-D.-2014), el que fundamentaré en el recinto el día de su tratamiento.

Saludo a usted atentamente.

Gladys E. González.

INFORME

Honorable Cámara:

Las comisiones de Acción Social y Salud Pública, de Industria y de Familia, Mujer, Niñez y Adolescencia han considerado el proyecto de ley de la señora diputada Bidegain y otros señores diputados, por el que se modifica el artículo 3° de la ley 25.630, sobre incorporación de nutrientes a la harina de trigo para prevención de las anemias y malformaciones del tubo neural. Luego de su estudio, resuelven despacharlo favorablemente sin modificaciones.

Andrea F. García.

Estos productos deben cumplir las siguientes exigencias:

a) Con respecto a su tiempo de cocción, deberá diferenciarse de las otras sémolas y no será mayor de 5 minutos, hecho que deberá especificarse en forma clara en el rótulo.

b) En los rótulos deberá figurar en forma visible la forma de preparación. Este producto se rotulará: sémola de trigo candeal de cocción rápida, o sémola de trigo candeal de cocimiento rápido”.