

La Anmat prohibió la elaboración de un aceite de oliva mendocino

16/05/2025



La **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)** prohibió este jueves la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el país del producto *"Olive Oil Extra Virgen, marca Quinta Estación"*, producido en Mendoza.

Según la Disposición 3149/2025, publicada en el Boletín Oficial, el aceite carece de los registros sanitarios exigidos y presenta datos falsos en su etiquetado.

La investigación se inició tras una consulta de un particular al Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que derivó en una verificación de los registros declarados en el envase: el RNE (Registro Nacional de Establecimiento) N° 13261475 y el RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio) N° 13619456. Ambas numeraciones resultaron ser inexistentes, según lo informado

por la Dirección de Higiene de los Alimentos de la provincia de **Mendoza**.

Como parte de la investigación, el producto fue también detectado en plataformas de venta online, lo que activó la intervención del Programa de Monitoreo y Fiscalización de Publicidad y Promoción de Productos sujetos a Vigilancia Sanitaria.

El producto fue calificado como ilegal, ya que no puede ser identificado de manera fehaciente como elaborado en un establecimiento habilitado, lo que impide garantizar su trazabilidad, condiciones de elaboración e inocuidad.

La medida de la **Anmat** incluye además la **prohibición** de cualquier otro producto que utilice los números de registro falsos mencionados en el etiquetado, en todas sus presentaciones y fechas de vencimiento.

Las autoridades sanitarias de las provincias y de la Ciudad de Buenos Aires fueron notificadas para colaborar con la fiscalización y retiro del producto del mercado.

Fuente: El Sol –
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/la-anmat-prohibio-la-elaboracion-de-un-aceite-de-oliva-mendocino/>