



NACIONAL



RESOLUCION CONJUNTA 76/2009 Y 391/2009
SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS (SPReI) -
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS
(SAGPyA)

Modificación del Código Alimentario Argentino.
Del 11/06/2009; Boletín Oficial 19/06/2009.

VISTO el expediente 1-0047-2110-3137-04-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que en las referidas actuaciones la firma SDA S.A. solicitó la incorporación del Aceite de Chía al Código Alimentario Argentino.

Que habiendo evaluado la documentación aportada por la firma SDA S.A. y la requerida por el Instituto Nacional de Alimentos, se concluye que corresponde la mencionada incorporación.

Que corresponde la autorización para su empleo en Suplementos Dietarios.

Que a los fines propuestos corresponde incorporar el Artículo 1381 bis al Código Alimentario Argentino.

Que la CONAL 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 el Decreto N° 815/99.

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos resuelven:

Artículo 1°.- Incorpórase el artículo 1381 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: "Artículo 1381 bis: Se denomina aceite de Chía, el obtenido de semillas de *Salvia hispánica* L.

El aceite de Chía deberá responder a las siguientes exigencias:

- Aspecto: color amarillo claro, brillante, libre de materiales extraños e inmiscibles con el agua.

- Sabor y aroma: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anomalía en los ensayos organolépticos.

- Acidez libre: menos del 1%

- Índice de yodo: 205-215

- Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento)

Acido mirístico (C 14:0): 0.04

Acido palmítico (C16:0): 6.7

Acido palmitoleico (C16:1): 0.1

Acido esteárico (C18:0): 3.0

Acido oleico (C 18:1): 7.0

Acido linoleico (C18:2): 21.0

Acido linolénico (C 18:3): 60

Relación n-6/n-3: 0.35

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Sólo se autorizará el aceite de chía para uso exclusivo en suplementos dietarios en los términos del artículo 1381 del presente Código.

Art. 2º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Carlos A. Soratti; Carlos A. Cheppi.

