



NACIONAL



RESOLUCION CONJUNTA 86/2009 Y 711/2009
SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS (SPReI) -
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS
(SAGPyA)

Modificación Código Alimentario Argentino.
Del: 23/09/2009; Boletín Oficial 30/09/2009.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-2037-04-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que se solicitó la incorporación al Código Alimentario Argentino (C.A.A.) del producto Harina Parcialmente Desgrasada de Chía.

Que el C.A.A. regula las harinas comestibles en el Capítulo XIX "Harinas, Concentrados, Aislados y Derivados Proteínicos".

Que el artículo 1407 del C.A.A. define las harinas proteínicas de origen vegetal.

Que resulta necesario establecer las especificaciones correspondientes a la Harina de Chía a los efectos de su autorización.

Que se recomienda la inclusión del artículo 1407 bis al C.A.A. a fin de incorporar la Harina de Chía a dicho Código.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose 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 815/99.

Por ello,

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

Artículo 1°.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 1407 bis el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 1407 bis: "Con la denominación de Harina de Chía, se entiende el producto proveniente de la molienda de la semilla de chía (*Salvia hispana* L.) debiendo presentar esta última, características de semillas sanas, limpias y bien conservadas, que han sido sometidas a prensado para la remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen.

Los diversos tipos de Harina de Chía que se consideran responderán a las siguientes características:

HARINA DE CHÍA

Parcialmente Desgrasada Desgrasada

Por ciento

Humedad (100-150°C) máx. 9 5

Proteína (N x 6.25) mín. 20 29

Grasa (extracto etéreo) máx. 18 7

Fibra Total máx. 35 52

Cenizas (500-550°C) máx. 5 6

Granulometría: 0.5 - 1 mm.

Color: marrón grisáceo.

Sabor y aroma: suave, agradable, propio de la semilla.

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

Criterios microbiológicos:

Coliformes Totales, máx. 100 UFC/g

Coliformes Fecales (E. coli) Ausencia en 1g

Salmonella sp. Ausencia en 25g

Clostridium, sp. (Sulfito reductores) Ausencia en 1g

Staphilococcus sp. Ausencia en 1g

Recuento total de hongos y levaduras, máx. 100 UFC/g

Aflatoxinas máx. 0,03 g/kg

La denominación de venta será Harina de Chía Desgrasada o Harina de Chía Parcialmente Desgrasada, según corresponda."

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

Fernando Avellaneda; Carlos A. Cheppi.

