



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 1/2018**  
**SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -**  
**SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)**

Código Alimentario Argentina. Incorpórase el  
Artículo 527 bis.

Del: 18/10/2018; Boletín Oficial 07/12/2018.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-007296-16-4 del Registro de la  
ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y  
TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la firma De Cunto Farías S.R.L. solicitó la incorporación del aceite de Chía al Capítulo VII del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la creciente demanda mundial del aceite de chía asegura grandes perspectivas para la producción local y exportación como fuente de omega 3 para uso en diferentes alimentos.

Que muchos productores del Noroeste Argentino han optado por este cultivo, el cual tiene asociado la posibilidad de exhibir agregado de valor en origen y grandes perspectivas económicas.

Que los parámetros que caracterizan la identidad y pureza del aceite virgen se encuentran establecidas en el presente código.

Que actualmente su uso está autorizado exclusivamente para suplementos dietarios.

Que se propone el aceite de chía para uso industrial en no más del 10% en mezcla con otro aceite comestible.

Que en el proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la consulta pública.

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 N° [815/99](#), los Decretos Nros. [174/18](#), sus modificatorios y complementarios y [802/18](#).

Por ello,

La Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y el Secretario de Alimentos y Bioeconomía resuelven:

Artículo 1°.- Incorpórase el Artículo 527 bis al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 527 bis: Se denomina aceite de Chía de uso industrial, al obtenido de semillas de *Salvia hispánica* L. por prensado en frío por procedimientos mecánicos únicamente, sin la aplicación de calor.

Podrá haber sido purificado por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

1. El aceite de chía deberá responder a las siguientes exigencias:

1.1. Aspecto: color amarillo claro, brillante, libre de materiales extraños.

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

1.3. Acidez libre: Máx.: 1,0% como ácido oleico.

- 1.4. Índice de yodo: 205-215.
- 1.5. Índice de refracción a 20°C: entre 1,4813 y 1,4818.
- 1.6. Índice de peróxidos: Máx.: 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg.
- 1.7. Impurezas insolubles: Máx.: 0,05 %.
- 1.8. Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento):
- Acido palmítico (C16:0): 5,5 a 9,2
- Ácido esteárico (C18:0): 2,5 a 4,1
- Ácido oleico (C 18:1): 5,4 a 9,1
- Ácido linoleico (C18:2): 14,3 a 23,8
- Ácido linolénico (C 18:3): 44,7 a 74,6
- Relación n-6/n-3: 0.35
2. Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente código.
3. El aceite de chía se empleará en no más del 10% en mezcla con otro aceite comestible.
4. Este producto se rotulará: Aceite de chía para uso industrial.”
- Art. 2°.- Sustitúyese el Artículo 1381 bis del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1381 bis: El aceite de chía que se use en suplementos dietarios deberá cumplir con lo establecido en el art. 527 bis. Se autorizará su uso en suplementos dietarios en los términos del artículo 1381 del presente Código.”
- Art. 3°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.
- Art. 4°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.
- Josefa Rodriguez Rodriguez; William Andrew Murchison.

