



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 10/2024

RESFC-2024-10-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 12/08/2024

VISTO el Expediente N° EX-2022-40968121- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la empresa VILLARES SAC solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la revisión del límite máximo de arsénico para las algas comestibles admitidas en el Artículo 923 del Capítulo XI “Alimentos Vegetales” del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que actualmente, el Artículo 156 del Capítulo III “De los productos alimenticios” del CAA establece un límite de arsénico total de 1 mg/Kg para los alimentos sólidos, sin distinción entre arsénico orgánico e inorgánico.

Que la toxicidad del arsénico depende de su forma química, siendo el arsénico inorgánico el más preocupante para la salud humana debido a que la exposición a largo plazo a niveles muy altos de arsénico inorgánico se asocia con un mayor riesgo de cáncer y otros efectos adversos para la salud.

Que en el año 2019 el Instituto de Investigación e Ingeniería Ambiental (IIIA) y el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), publicaron un trabajo de revisión sobre arsénico en algas y detectaron que existe la necesidad de establecer una normativa específica y adecuada para arsénico inorgánico (i-As) y otras especies de arsénico en algas marinas comestibles.

Que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés, European Food Safety Authority) expresó una serie de recomendaciones sobre arsénico y concluyó que debe reducirse la exposición a arsénico en la dieta.

Que la CONAL acordó otorgar al grupo de trabajo (GT) ad hoc “Contaminantes Orgánicos e Inorgánicos”, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), el mandato de evaluar la propuesta de revisión del límite



de arsénico en algas comestibles.

Que el mencionado grupo se expidió con respecto al arsénico con fundamento en legislaciones internacionales tales como Australia, Nueva Zelanda y Taiwán que establecen un límite máximo de 1 mg/kg de arsénico inorgánico; y Unión Europea, Estados Unidos, Canadá y China que establecen el criterio de diferenciación de las especies de arsénico en diversas categorías.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL 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 los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 923 del Capítulo XI “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 923: Las algas comestibles admitidas son las que se establecen en la presente tabla:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE TAXONÓMICO	PRESENTACIÓN
CHROOPHYTA (ALGAS PARDAS)		
Fucus	Fucus vesiculosus L.	Deshidratada; fragmentada; molida
Alga noruega; alga nudosa;	Ascophyllum nodosum Le Jolis	Deshidratada; molida
Espagueti de mar, Judía de mar	Himantalia elongata	Encurtido
Hijiki	Sargassum fusiforme (Harv.) Setchell	Deshidratada; fragmentada
Cochayuyo	Durvillaea antarctica (Cham.) Har	Deshidratada; entera
	Saccharina latissima (L.) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W.	Deshidratada; entera, fragmentada
Kombu, Sweet kombu, kelp	Saundersia saccharina japonica (Areschoug) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saubert	Deshidratada, entera, fragmentada
Cachiyuyo	Macrocystis pyrifera (L.) C. Agardh	Deshidratada, entera, fragmentada
---	Lessonia flavicans Bory de Saint-Vicent	Deshidratada, fragmentada, molida
Arame	Eisenia bicyclis (Kjellman) Setchell	Deshidratada, fragmentada
Wakame	Undaria pinnatifida (Harvey) Suringar	Deshidratada; fragmentada; molida
CHLOROPHYTA (ALGAS VERDES)		
Lechuga de mar	Ulva linza C. Agardh	Deshidratada, entera, fragmentada
Lechuga de mar	Ulva linza L.	Deshidratada, entera, fragmentada
Lechuga de mar	Ulva australis Areschoug	Deshidratada, entera, fragmentada
Lechuga de mar	Ulva prolifera O. F. Müller	Deshidratada, entera, fragmentada
Hida-hitoe	Prorotonostroma undulatum (Wittrock) K. L. Vinogradova	Deshidratada, molida
Aonori	Monostroma latissimum Wittrock	Deshidratada
Howe	Codium decorticatum (Woodward)	Encurtido
RHODOPHYTA (ALGAS ROJAS)		
Nori, Luche, Luche pardo, Luche rojo	Pyropia columbina (Mont.) W. A. Nelson	Deshidratada; prensada
Luga gruesa, cuero de chancho.	Gigartina skottsbergii Setch. & N. L. Gardner	Deshidratada; entera
Luga negra	Sarcocolla crispata (Bory) Leister	Deshidratada
Pelillo	Gracilaria gracilis (Stackhouse) M. Steentoft, L. M. Irvine & W. F. Farnham	Deshidratada





Las algas desecadas o deshidratadas deberán presentar un contenido de agua inferior o igual al 15% determinado a 100-105°C.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

Arsénico inorgánico (As –in): Máx 1,0 mg/kg. Como primera elección se puede realizar el análisis de arsénico total (As-tot). Si la concentración de As-tot es inferior al límite máximo (LM) de As-in, no es necesario ningún ensayo adicional y se determina que la muestra cumple el LM. Si la concentración de As-tot es superior al LM de As-in, se deben realizar ensayos adicionales para determinar si la concentración de As-in es superior al LM.”.

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Leonardo Oscar Busso - Sergio Iraeta

e. 15/08/2024 N° 53784/24 v. 15/08/2024

Fecha de publicación 15/08/2024

