



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Y

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Resolución Conjunta 14/2022

RESFC-2022-14-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 26/12/2022

VISTO el Expediente N° EX 2021-59213256- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara Argentina de Especies y Afines (CAEMPA) presentó una propuesta de modificación al Código Alimentario Argentino (CAA) de los Artículos 1211, 1215, 1226, 1231, 1233, 1234, 1237, 1242 del Capítulo XVI referidos a especias.

Que las áreas de cultivos mundial de las especias, las técnicas de cultivos, los rendimientos y procedimientos agrícolas y las formas de procesamiento han sufrido importantes cambios que se reflejan en los valores actuales de parámetros de calidad sensorial y de contenidos de aceites esenciales, como reflejo de lo provocado por las nuevas áreas de cultivo juntamente con el cambio climático mundial y sus efectos sobre los quimiotipos de las especias aquí consideradas.

Que en este sentido, es necesario contar con normativa acorde con las posibilidades reales de comercialización tanto en el país como internacionalmente.

Que en la Reunión Extraordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) N° 127 de fecha 5 de abril de 2019, se acordó la formación de un grupo de trabajo ad hoc coordinado por la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA, con el objeto de revisar y actualizar dichos artículos y aquellos vinculados al tema que el mencionado Grupo considere relevantes.

Que en la Reunión Ordinaria de la CONAL N° 134, de fecha 11 y 12 de marzo de 2020, el grupo ut supra mencionado presentó la propuesta de actualización de los Artículos 1226 (orégano), 1234 (Pimienta Blanca), 1237 (Pimienta Negra), 1242 (Tomillo) del Capítulo XVI del CAA.



Que se tomó como antecedentes los informes del Comité del Codex sobre especias y hierbas culinarias mencionadas en el reporte de la 3° sesión (Chennai, India) del 6 al 10 de febrero de 2017 y de la 4° sesión (Thiruvananthapuram, Kerala, India) del 21 al 25 de enero de 2019.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos y se sometió a 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 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 AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Y

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 1226 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1226: Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum Vulgare L.* y sus diversas variedades e híbridos. El orégano debe responder a las siguientes exigencias:

Agua (a 100-105°): Máximo 12%.

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 12 %.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %: Máximo 2,5 %.

Esencia por destilación: Mínimo 1 %.

Materias extrañas:

- a) Máximo 3% del tallo de la misma planta,
- b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas),
- c) Libre de contaminantes."



ARTÍCULO 2° - Incorpórase el Artículo 1226 bis al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1226 bis: Con el nombre de Mejorana, se entiende las hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del *Origanum majorana* L."

ARTÍCULO 3° - Sustitúyese el Artículo 1234 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1234: Con el nombre de Pimienta Blanca, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y descorticadas del *Piper nigrum* L., enteras o pulverizadas. La pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 4 %.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%: Máximo 0,3%.

Extracto etéreo fijo: Mínimo 6%.

Materias extrañas pimienta blanca entera:

- a) Máximo 1,5% de materias extrañas (toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida),
- b) Máximo 0,5% materias foráneas (cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto)."

ARTÍCULO 4° - Sustitúyese el Artículo 1237 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1237: La Pimienta Negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum* L. La Pimienta Negra en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro. La pimienta negra, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 7%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 1,5%.

Fibra bruta: Máximo 17,5%.

Extracto etéreo fijo: Mínimo 6%.

Materias extrañas pimienta negra entera:

- a) Máximo 2,0% de materias extrañas (toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida),
- b) Máximo 0,5% materias foráneas (cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto)."



ARTÍCULO 5° - Sustitúyese el Artículo 1242 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1242: Con el nombre de Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550 °C: Máximo 12%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 3,5 %.

Esencia por destilación: Mínimo 0,5%.”

ARTÍCULO 6° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL.

ARTÍCULO 7° - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Juan Jose Bahillo - Alejandro Federico Collia

e. 28/12/2022 N° 105913/22 v. 28/12/2022

Fecha de publicación 28/12/2022

