



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

VISTO el Expediente Nº EX 2019 -34419448- -APN-DLEIAER#ANMAT del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA;

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 en ese sentido, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), acordó otorgar el mandato al grupo de trabajo *ad hoc* de la CONAL "Metodología Analítica Oficial", coordinado por la Red Nacional de Laboratorios Oficiales (RENALOA), la revisión de las metodologías analíticas para las especias orégano, pimentón, canela, cedrón, pimienta blanca y negra, nuez moscada, tomillo.

Que el objetivo principal es establecer metodologías analíticas de referencias internacionales, y asimismo, el establecimiento de criterios de rendimiento que deban verificarse cuando sea necesario el desarrollo y validación de metodologías analíticas alternativas.

Que para ello, se analizaron los principios analíticos de las Metodologías ASTA, tanto de técnicas transversales como particulares, para la caracterización de



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

las especias, como así también se realizó una búsqueda bibliográfica de normas equivalentes de organismos internacionales de estandarización, como ISO (International Organization for Standardization)

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 los Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 10 de diciembre de 2019 y N° 50 del 19 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN

ARTÍCULO 2°.- Incorpórase el artículo 1414 noveno al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1414



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

noveno: Las metodologías transversales para las especias orégano, pimentón, canela, cedrón, pimienta blanca y negra, nuez moscada, tomillo son las siguientes:

Parámetro Físico Químico	Determinación⁽¹⁾
Humedad/Agua	ISO 939:1980 Especias y Condimentos – Determinación del contenido de humedad. Método por arrastre. Principio analítico: destilación. ASTA 2.0 y ASTA 2.1*
Cenizas Totales	ISO 928:1997 Especias y Condimentos – Determinación de cenizas totales. Principio analítico: gravimetría. ASTA 3.0
Cenizas Insolubles	ISO 930:1997 Especias y Condimentos – Determinación de cenizas insolubles en ácido. Principio analítico: gravimetría. ASTA 4.0
Aceite volátil/Esencia por destilación	ISO 6571:2008/Cor. 1:2017 Especias, Condimentos y Hierbas – Determinación del contenido de aceite volátil. Principio analítico: destilación. ASTA 5.0
Extracto etéreo	ISO 1108:1992 Especias y Condimentos – Determinación de extracto etéreo no-volátil. Principio analítico: destilación. ASTA 11.0
Materias extrañas	ISO 927:2009/Cor. 1:2012 Especias y Condimentos – Determinación de materia extraña (versión vigente 2015). Principio analítico: examinación visual.
Fibra cruda/Fibra bruta	ISO 5498:1981 Productos alimenticios agrícolas – Determinación del contenido de fibra cruda. Método general. Principio analítico: gravimetría. ASTA 7.0
Pungencia y oleorresinas*	ASTA 21.3-1998 Determinación del grado de pungencia del pimentón, en base a su contenido de capsaicina (g capsaicina/gramo de pimentón, base seca) Principio analítico: cromatografía.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Índice de color*	ASTA 20.1. Determinación de color extractable en pimentón y sus oleorresinas. Principio analítico: colorimetría.
-------------------------	---

⁽¹⁾ o su versión más actualizada.

* Para el caso de pimentón

ARTÍCULO 2°. - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°. - Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación.
Cumplido, archívese.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: PRC METODOLOGÍA ESPECIAS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.