

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 25/2011 y 64/2011

Modificación.

Bs. As., 2/2/2011

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-0047-2110- 9512-08-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación ha solicitado la inclusión de la denominación, y parámetros de la Manzanilla al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el artículo 1192 del C.A.A. establece que ... "Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Dumosa (*Ilex dumosa* R.), Incacuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla y otros que en el futuro se incorporen, solos o mezclados" ...

Que dada la importancia económica que representa el cultivo y la industrialización de la manzanilla, no sólo a nivel nacional sino en el ámbito internacional, la demanda sostenida por parte de países importadores y el interés de nuestro país en ofrecer productos de valor agregado y calidad reconocida, se estima conveniente incorporar parámetros que definan este producto en el Código Alimentario Argentino.

Que la CONAL propuso que se incorpore como Art. 1192 bis, según consta en el Acta N° 83 de la Comisión Nacional de Alimentos.

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 POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 1192 bis el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 1192 bis: Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias y otras partes aéreas de la especie *Matricaria chamomilla* (syn *Matricaria recutita*).

La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado.

La manzanilla deberá responder a las siguientes características:

- a) Pérdida por desecación (a 100° C-105°C): Máximo 12%.
- b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies tóxicas.
- c) Cenizas totales (a 500° C-550° C): Máximo 12%.
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%: Máximo 1,5%.
- e) Libre de microorganismos patógenos, toxinas microbianas y enmohecimiento visible. Se deberá declarar en la cara principal del envase primario y secundario, el porcentaje de inflorescencia, con letra no menor a 1/3 del tamaño de la letra de la marca y en contraste con el fondo".

Art. 2° — La presente Resolución entrará en vigencia a partir de los 180 (ciento ochenta) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.