

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 261/2014 y 228/2014

Modificación.

Bs. As., 29/7/2014

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-1578-13-5 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos la posibilidad de analizar la incorporación al Código Alimentario Argentino (C.A.A.) del grano de quinua o quinoa.

Que en 1996 la quinua fue catalogada por la FAO como uno de los cultivos promisorios de la humanidad, no sólo por sus propiedades nutritivas y por sus múltiples usos, sino también por ser considerada una alternativa para solucionar carencias de nutrición y complementar la alimentación.

Que por Resolución 66/221 la Asamblea General de las Naciones Unidas decidió declarar “Año Internacional de la Quinua, 2013”, resaltando que es un alimento natural con un elevado valor nutritivo y afirmando la necesidad de aumentar la conciencia del público, respecto de las propiedades nutritivas, económicas, ambientales y culturales de la misma.

Que la región de los Andes es considerada centro de origen de numerosas especies nativas como la quinua, y su cultivo se extiende por Bolivia, Perú, Estados Unidos, Ecuador y Canadá.

Que actualmente en la Argentina la producción se concentra en las provincias de Salta, Catamarca, Jujuy, La Pampa y Buenos Aires; produciéndose en pequeña escala o para autoconsumo y en otras provincias, como Córdoba, La Rioja y Mendoza.

Que el consumo de quinoa en la Argentina se ha incrementado en los últimos años y su producción se encuentra en expansión.

Que en el marco de una estrategia de crecimiento económico e inclusión resulta conveniente incluir en el C.A.A. las especificaciones relativas a la semilla de quinoa o quinua.

Que la Comisión Nacional de Alimentos evaluó el estudio nutricional de cultivos de quinua del Noroeste Argentino realizado en el marco del Proyecto de caracterización del germoplasma nativo de quinoa del Noroeste Argentino (NOA) y distintos estudios nutricionales representativos de otras regiones del país.

Que si bien actualmente está definida la harina de quinoa en el C.A.A., resulta necesario incluir las especificaciones técnicas de la semilla de quinua o quinoa.

Que en consecuencia resulta necesario sustituir el Artículo 682 e incorporar el artículo 682 bis del C.A.A.

Que la Comisión Nacional de Alimentos se ha expedido 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.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el Artículo 682 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 682: Con la denominación de quinua o quinoa se entiende las semillas sanas, limpias y bien conservadas del género *Chenopodium quinoa* Willd.

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Proteínas totales sobre base seca: mínimo 10 (Método Kjeldalh - Nitrógeno x 6.25), Humedad a 100-105°C: máximo 13,5%

Cenizas a 500-550°C sobre base seca: máximo 3,5%.

Las semillas de quinua o quinoa que se industrialicen deberán ser sometidas a un proceso que asegure la eliminación de las saponinas y la biodisponibilidad de los aminoácidos.

Las semillas que se comercialicen envasadas en ausencia del cliente, listas para ofrecerlas a los consumidores, deberán llevar en la cara principal del rótulo con caracteres de buen realce, visibilidad y con tamaño no inferior a 2 mm la leyenda “Lavar hasta eliminación de espuma. No apto para el consumo crudo, cocer previo a su consumo”.

Art. 2° — Incorpórase el Artículo 682 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 682bis: Con la denominación de Harina de quinua o quinoa, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias del *Chenopodium quinoa* Willd., privadas mecánicamente o por acción de álcalis de sus tegumentos.

Debe responder a las siguientes exigencias de composición:

- Agua no superior al 14% a 100°-105°C.
- Fibra bruta no superior de 0,6%.
- Materia grasa no superior de 1%.

Este producto se rotulará: “Harina de quinua o quinoa”.

Art. 3° — Otórgase a las empresas 180 días para su adecuación.

Art. 4° — Regístrese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Gabriel Yedlin. — Gabriel Delgado.