

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 76/2009 y 391/2009

Modificación.

Bs. As., 11/6/2009

VISTO el expediente 1-0047-2110-3137-04-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que en las referidas actuaciones la firma SDA S.A. solicitó la incorporación del Aceite de Chía al Código Alimentario Argentino.

Que habiendo evaluado la documentación aportada por la firma SDA S.A. y la requerida por el Instituto Nacional de Alimentos, se concluye que corresponde la mencionada incorporación.

Que corresponde la autorización para su empleo en Suplementos Dietarios.

Que a los fines propuestos corresponde incorporar el Artículo 1381 bis al Código Alimentario Argentino.

Que la CONAL 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 Nº 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Incorpórase el artículo 1381 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: "Artículo 1381 bis: Se denomina aceite de Chía, el obtenido de semillas de Salvia hispánica L.

El aceite de Chía deberá responder a las siguientes exigencias:

- Aspecto: color amarillo claro, brillante, libre de materiales extraños e inmiscibles con el agua.
- Sabor y aroma: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.
- Acidez libre: menos del 1%
- Indice de iodo: 205-215

- Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento)

Acido mirístico (C 14:0): 0.04

Acido palmítico (C16:0): 6.7

Acido palmitoleico (C16:1): 0.1

Acido esteárico (C18:0): 3.0

Acido oleico (C 18:1): 7.0

Acido linoleico (C18:2): 21.0

Acido linolénico (C 18:3): 60

Relación n-6/n-3: 0.35

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Sólo se autorizará el aceite de chía para uso exclusivo en suplementos dietarios en los términos del artículo 1381 del presente Código.

Art. 2º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Carlos A. Soratti. — Carlos A. Cheppi.