

> Contrataciones

Tercera sección

(/seccion/tercera)

> Dominios de Internet

Cuarta sección

(/seccion/cuarta)

◀ Volver (/seccion/primera)

Legislación y Avisos Oficiales



Primera sección

Primera (/seccion/primera/20220117) / Resoluciones Conjuntas (/seccion/primera/20220117?rubro=5001)
/ Detalle



|



|



[VER PÁGINAS PUBLICADAS](#)

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD Y SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 33/2021

RESFC-2021-33-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 01/12/2021

VISTO el Expediente N° EX-2019-110173752- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:



Que oportunamente, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), detectó la necesidad de revisar el Artículo 1293 del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), referido a las substancias amargas nocivas -y por lo tanto

prohibidas- para uso en la industria alimentaria.

Que en ese sentido, se consideró pertinente identificar con el nombre científico a cada una de las sustancias mencionadas en el referido artículo, con el objeto de especificar las especies listadas.

Que por otra parte, resultó necesario eliminar al ajenjo del listado de sustancias amargas dado que el límite de uso de su principio activo (tuyona) se encuentra regulado en el C.A.A.

Que, en relación a la Ruda (*Ruta graveolens*), su uso se remonta a las costumbres ancestrales de nuestro país y se encuentra declarada como patrimonio cultural inmaterial del Paraguay, por lo que resulta necesario eliminar esta especie del Artículo 1293 e incorporarlo en el Artículo 1294, con límite de uso.

Que por otra parte, se acordó incorporar en el Artículo 1294 a la especie Aloe del Cabo, para el uso exclusivo en bebidas alcohólicas destiladas.

Que el Aloe del Cabo (*Aloe Ferox* (Mill)), es ampliamente utilizado en la industria licorera y está aprobado su uso a nivel mundial.

Que además, dado que la CONAL acordó oportunamente la incorporación del Aloe Vera en el CAA para su utilización en la elaboración de alimentos, resulta necesaria su eliminación del Artículo 1293.

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 N° 815 de fecha 26 de julio de 1999 y N° 50 del 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y



EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 1293 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1293: Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:

1. Las que contienen alcaloides: Adormidera (*Papaver spp*), Belladona (*Atropa belladonna L.*), Cebadilla, Coca (*Erythroxylum coca*), Estramonio (*Datura spp*), Habas de San Ignacio (*Strychnos spp*), Nuez vómica (*Strychnos nuxvomica*), etcétera.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Cantáridas, Coca de Levante (*Anamirta cocculus L.*), Coloquintida (*Citrullus colocynthis Schrad L.*), Granos de paraíso (*Melia azedarach L.*), excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código".

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 1294 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1294: Se consideran sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

1. Achicoria: Raíz de la planta *Cichorium intybus L*, limpia, desecada, triturada. Debe contener un máximo de 15% de agua determinada a 100-105°C; y máximo de 10% de cenizas a 500-550°C para la achicoria en granos y de 12% para la achicoria en polvo. Debe contener un mínimo de 60% de materias solubles.
2. Cálamo aromático: Rizoma pelado y seco del *Acorus calamus L* en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir). Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad tetraploide (indiana). Los rizomas deben contener un máximo de 1% de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado debe contener un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y el no pelado un máximo de 2%. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN APERITIVOS.
3. Angostura: Corteza de *Galipea officinalis Hancock* (*G. cusparia A St Hill*). Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre.
4. Cardo Santo o Cardo bendito: Es la parte aérea, seca del *Cnicus benedictus L*. No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20% de cenizas a 500-550°C.
5. Cuasia: Leño de la *Quassia amara L*. y leño de la *Picrasma excelsa (Schwartz) Planchon*, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam. Debe presentar como máximo 8% de cenizas a 500-550°C.
6. Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaura (*Centaurium umbellatum Gilib*). Debe presentar como máximo 8% de cenizas a 500-550°C.
7. Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del *Jateorhiza palmata (Lam.) Miers*. Debe presentar como máximo 8% de cenizas a 500-550°C.
8. Genciana: Raíces y rizomas desecados del *Gentiana lutea L*. Debe presentar un mínimo de 30% de extracto



acusoso y un máximo de 6% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

9. Lúpulo: Inflorescencia femenina del *Humulus lupulus* L. Debe presentar un máximo de 5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

10. Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del *Citrus aurantium* L. Debe presentar un máximo de 7% de cenizas a 500-550°C.

11. Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género *Cinchona*: *C. calisaya* (Quina amarilla), *C. succirubra* (Quina roja) y *C. ledgeriana*. Debe contener un máximo de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

12. Ruda: hojas y tallos verdes de *Ruta graveolens*, no debe consumirse más de 1,2 ppm. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN CAÑA; CAÑA ARGENTINA, CAÑA DOBLE ARGENTINA; CAÑA PARAGUAYA, CAÑA PARAGUAYA AÑEJA, CAÑA PARAGUAYA SABORIZADA.

13. Aloe del Cabo: hoja o jugo, líquido, desecado, pasta o gel de *Aloe ferox* Mill. No deberá contener más de 12% de agua determinada a 100-105°C, ni más de 2% de materias extrañas, deberá cumplir con el valor de aloína definido en el presente Código. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS.”.

ARTÍCULO 3º.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina -Marcelo Eduardo Alos

e. 17/01/2022 N° 1517/22 v. 17/01/2022

Fecha de publicación 17/01/2022

INSTITUCIONAL

Misión, Visión e Historia (/estatica/institucional-mision)

PRODUCTOS Y SERVICIOS

Tarifas de Publicación (/estatica/publicar-tarifas)

PUBLICACIÓN DE AVISOS

Extranet Oficial

Avisos Judiciales

Delegación Virtual

Trámites a Distancia

