

Resolución Conjunta 10/2025 (/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-10-2025-410997) /

SECRETARIA DE GESTION ADMINISTRATIVA

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA  
**2025-03-27**

---

**SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA**

**Y**

**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**

**Resolución Conjunta 10/2025**

**RESFC-2025-10-APN-SGS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 21/03/2025

VISTO el Expediente N° EX-2023-23810281- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la inclusión de la pimienta de canelo (*Drimys winteri*) en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la Dirección General de Desarrollo Forestal; Secretaría de Desarrollo Productivo y PyME del Ministerio de Producción y Ambiente del Gobierno de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Gobierno Municipalidad de Ushuaia, el Laboratorio Agroforestal del Centro Austral de Investigaciones Científicas y el

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Estación Experimental Agropecuaria Ushuaia de Tierra del Fuego elaboraron un informe técnico sobre la Pimienta de *Drimys winteri* (canelo) que incluye antecedentes del uso ancestral de la misma.

Que la especie se encuentra en varios países con los siguientes nombres comunes, en Argentina: canelo, canelillo, canela amarga; en Colombia, Panamá y Costa Rica: malamba, melambo, palo de ají; en México: chillilo, chachaca, palo picante, palo chile; en Brasil: casca de anta, cataya, capororoca picante, paratuda, pauparatudo y en idioma inglés: winter´s bark, pepper bark.

Que los pueblos originarios utilizaban al canelo para consumo modificando el sabor de sus comidas y bebidas. (Medicina Ancestral de los Pueblos Originarios, 2020) y como aperitivo en bebidas preparadas mezclando su savia con aguardiente (Azar, 2002).

Que entre las comunidades originarias se destacan como importante recurso alimenticio los frutos de canelo recolectados en los bosques, caminos y áreas circundantes a las ciudades, así como también se recolectan en zonas de bosque nativo, los que forman parte de su tradición y diversidad cultural que, por el saber popular, se conoce que son valiosos para el consumo como especie saborizante y aromatizantes de comidas.

Que sobre la base de conocimiento tradicional local se resalta la existencia de antecedentes de consumo de las semillas de canelo en reemplazo de la pimienta que, una vez secadas y molidas, se obtiene un condimento de agradable sabor, picante y aromático (Cordero, Abello y Galvez, 2017).

Que la CONAL acordó con la propuesta de incorporación de la especia al CAA.

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 CONAL 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 Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios..

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el Artículo 1236 bis en el Capítulo XVI: “Correctivos y Coadyuvantes”, del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1236 bis: Con el nombre de pimienta de canelo, se entienden los frutos bayas- maduras y desecadas de la especie *Drimys winteri* J.R. Forst. & G. Forst., enteras o molidas. La pimienta de canelo, en grano o molida, debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad a 100-105°C: Máx. 7%

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 3%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%: Máximo 1%.

Extracto etéreo fijo: Mínimo 6%.

Materias extrañas pimienta de canelo entera:

a) Máximo 1,5% de materias extrañas (toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida),

b) Máximo 0,5% materias foráneas (cualquier materia o material visible y/o

aparente que no se suele relacionar con el producto).”

ARTÍCULO 2º. - La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 27/03/2025 N° 18239/25 v. 27/03/2025

**Volver**