



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 5/2025

RESFC-2025-5-APN-ANMAT#MS

Ciudad de Buenos Aires, 10/11/2025

VISTO los Expedientes Nros. EX-2024-96690309- -APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2024-129675614- -APN-DLEIAER#ANMAT; los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, modificado por su similar N° 538 del 4 de agosto de 2025 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Entre Ríos (ICTAER) de la Universidad Nacional de Entre Ríos, junto con el Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ) de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, solicitaron la incorporación del fruto de Schinus molle n.v. Aguaribay (conocido como pimienta rosa) en el Capítulo XVI “Correctivos y Coadyuvantes” del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que oportunamente, la firma IFISA S.A. solicitó la incorporación de la Pimienta de Sichuan, fruto del Zanthoxylum piperitum y/o Zanthoxylum bungeanum, al referido Código.

Que además, la pimienta (*Piper nigrum*) se comercializa en tres variedades —verde, blanca y negra— según su grado de maduración, resultando necesario incorporar la variedad pimienta verde y actualizar los parámetros generales aplicables a las tres.

Que, en este marco, se consideró pertinente llevar a cabo una revisión integral de los productos que vulgarmente se denominan “pimienta” en el CAA, con el objeto de actualizar y armonizar sus disposiciones.

Que en la actualización de los artículos relacionados con la pimienta es oportuno incorporar la “Pimienta de Cayena, cayena, pimienta roja, chile o ají en polvo”, entendiendo así al producto resultado de la molienda fina de





los frutos de la especie *Capsicum annuum*.

Que, para sustentar la presente propuesta de actualización, se relevaron antecedentes normativos internacionales tales como el Real Decreto N° 2242/1984 “Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias” de España; la Norma Venezolana de Especias, Condimentos y Afines (COVENIN 1539:2023, 3^a revisión); la Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV) CXS 326-2017 del Codex Alimentarius, adoptada en 2017 y enmendada en 2022; así como la lista de hierbas culinarias de la Asociación Europea de Especias (ESA, por sus siglas en inglés).

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 modificado por su similar N° 538 del 4 de agosto de 2025, y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

LA ADMINISTRADORA NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 1234 del Capítulo XVI: CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1234: Con el nombre genérico de Pimienta se entiende al fruto del *Piper nigrum L.*”

La pimienta puede presentar las siguientes variedades:

- Pimienta Negra: es el fruto incompletamente maduro y seco. Su presentación en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro. Se presenta con pericarpio.
- Pimienta Blanca: se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas.
- Pimienta Verde: es la obtenida a partir de bayas verdes quitando la humedad bajo condiciones controladas.

Las pimientas deberán responder a las siguientes condiciones:

BLANCA	NEGRA	VERDE
Contenido total de -55°C Máximo: 4 %	Máximo: 2 %	Excepción: base seca 0,2 litros deseche de la ac Común(s) al 10%
Contenido insolubles en agua Máximo: 0,7%	Máximo: 0,5 % (en Ac Común(s) al 10%)	0,2 litros deseche de la ac Común(s) al 10%
clorofila al 2%	Máximo: 0,5 %	Contenido de clorofila de acuerdo a la válida, % (enm) min., en base seca
Extracto etíereo lip.	Máximo: 6%	Máximo: 6%
Acides volátiles (m/100 g)	Máximo: 1,5%	Máximo: 1%
en base seca		
en base seca % (m/100 g)	Máximo: 0,7 %	Máximo: 1%
en base seca (Mádat)		
Máximos extractos: (Todos	Máximo: 1%	Máximo: 17,5%
matéres vegetal de la pimienta		
matéres vegetal de la pimienta	Máximo: 1,5 %	Máximo: 2,0%
la parte requerida)		
Matéres extractos: (Todos	Máximo: 0,5%	Máximo: 1,2 %
matéres vegetal de la pimienta		
matéres vegetal de la pimienta	Máximo: 0,5 %	
la parte requerida)		
Matéres extractos: (Todos	Máximo: 1,5 %	
matéres vegetal de la pimienta		
matéres vegetal de la pimienta	Máximo: 0,5 %	
la parte requerida)		
Matéres extractos: (Todos	Máximo: 1,5 %	
matéres vegetal de la pimienta		
matéres vegetal de la pimienta	Máximo: 0,5 %	
la parte requerida)		
Contenido de humedad, %	Máximo: 12%	Máximo: 12%
(mín.) (libido)	Máximo: 13%	Máximo: 12%



ARTÍCULO 2º.- Sustitúyese el Artículo 1235 del Capítulo XVI: CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1235: Con el nombre de Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido. Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.

La pimienta de Jamaica en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones:

Humedad: Máximo 12%

Cenizas totales a 500-550°C: Máximo 6%

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; Máximo 0,4%

Fibra bruta: Máximo 25%

Extracto alcohólico: Mínimo 23%

Extracto etéreo volátil: Mínimo 3%

Aceite esencial: Mínimo 3%

Ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso): Min 8%

Esencia: Mínimo 3%

Este producto se rotulará: Pimienta inglesa o pimienta de Jamaica en grano o molida según corresponda.”.

ARTÍCULO 3º.- Incorpórase el Artículo 1235 bis al Capítulo XVI: CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1235 bis: Se entiende como Pimienta roja o Pimienta de cayena a los frutos enteros, desecados y molidos del *Capsicum frutescens* y/o *Capsicum baccatum*.

Debe cumplir con los siguientes parámetros:

Humedad: Máximo 10%

Cenizas Totales: Máximo 8,5%

Cenizas insolubles: Máximo 1.25%

Fibra bruta: Máximo 28%

Extracto etéreo volátil: Mínimo 15%

Este producto se rotulará: “Pimienta de Cayena, Cayena, Pimienta roja, Chile o Ají en polvo.”



ARTÍCULO 4º.- Sustitúyese el Artículo 1237 del Capítulo XVI; CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1237: Con el nombre de Pimienta Rosa, se entiende al fruto sano y limpio de *Schinus molle*, entero o molido.

La pimienta rosa, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 7%.;

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%: Máximo 1,8%.

Extracto etéreo: Mínimo 6%.

Humedad Máxima 14% (8% si es liofilizada)

Este producto se rotulará: Pimienta rosa, en grano o molida según corresponda.”

ARTÍCULO 5º.- Incorpórase el Artículo 1237 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1237 bis: Se entiende como Pimienta de Sichuan a la cáscara de color marrón rojizo que rodea los frutos enteros, desecados y molidos del *Zanthoxylum piperitum* y/o *Zanthoxylum bungeanum*.

Sabor: toque cítrico, picante y ligeramente amargo, con una sensación de adormecimiento (o “tingling”) en la lengua.

Este producto se rotulará: “Pimienta de Sichuan”.”

ARTÍCULO 6º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 7º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Nelida Agustina Bisio - Sergio Iraeta

e. 12/11/2025 N° 85783/25 v. 12/11/2025

Fecha de publicación 12/11/2025