

Bs. As., 14/2/2008

VISTO la Ley N° 18.284, el Artículo 1226 del Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-0047-2110-7452-06-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 1226 del Código Alimentario Argentino establece que con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum mejorana* L y sus diversas variedades.

Que el Código Alimentario Argentino considera orégano al producto proveniente de la especie *Origanum mejorana* L, mientras que el producto que se produce y comercializa en la Argentina proviene de distintos taxones.

Que el Foro del Orégano Argentino y el Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies, señalan la necesidad de adecuar la legislación nacional al cultivo que se realiza en nuestro país, identificándolo correctamente.

Que la Comisión Nacional de Alimentos, en la reunión plenaria del 10 al 12 de abril de 2007 (Acta N° 73) consideró adecuado modificar la definición así como las especificaciones para el orégano.

Que en consecuencia corresponde proceder a actualizar el artículo 1226 del Código Alimentario Argentino.

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 815/99.

Por ello,

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

Artículo 1° — Sustitúyese el Artículo 1226 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1226: Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare* L. y sus diversas variedades e híbridos.

El orégano debe responder a las siguientes exigencias:

Agua (a 100-105 °C), Máximo 12%.

Cenizas Totales a 500-550 °C: Máximo 10%.

Cenizas Insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 2%.

Esencia por destilación: Mínimo 1%.

Materias extrañas, a) Máximo 3% del tallo de la misma planta, b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas), c) Libre de contaminantes .

Con el nombre de Mejorana, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum majorana* L."

Art. 2° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial y archívese. — Javier M. de Urquiza. — Carlos A. Soratti.