ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/N/ARG/249/Add.1
28 de febrero de 2011

(11-0992)

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio Original: español

NOTIFICACIÓN

Addendum

La siguiente comunicación, de fecha 16 de febrero de 2011, se distribuye a petición de la delegación de Argentina.

Manzanilla para infusiones.

Por Resolución Conjunta SPRI N° 25/2011 y SAGyP N° 64/2011 se incorpora el Artículo 1192 bis el cual quedará redactado de la siguiente manera:

"Art. 1192 bis: Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias y otras partes aéreas de la especie Matricaria chamomilla (syn Matricaria recutita). La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado.
La manzanilla deberá responder a las siguientes características:
a) Pérdida por desecación (a 100° C-105ºC): Máximo 12%.
b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies tóxicas.
c) Cenizas totales (a 500° C-550° C): Máximo 12%.
d) Cenizas insolubles en HC1 al 10%: Máximo 1,5%.
e) Libre de microorganismos patógenos, toxinas microbianas y enmohecimiento visible.
Se deberá declarar en la cara principal del envase primario y secundario, el porcentaje de inflorescencia, con letra no menor a 1/3 del tamaño de la letra de la marca y en contraste con el fondo".

La presente incorporación corresponde al "Proyecto de Resolución Modificatorio del Capítulo XV - Productos Estimulantes o Fruitivos, del Código Alimentario Argentino (CAA) sobre Manzanilla para infusiones", notificado bajo signatura G/TBT/N/ARG/249.

Texto disponible:
http://www.puntofocal.gov.ar/formularios/registro_arg09.php ó
http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/Arg/249a1_t.pdf
http://members.wto.org/crnattachments/2011/tbt/ARG/11_0526_00_s.pdf

Sitio web: http://www.puntofocal.gov.ar/
Correo electrónico: mailto:focalotc@mecon.gov.ar
Fax: (++54) 11 4349 4072