

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° Ex -2019 - 110173752 - APN - DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que se solicitó la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) del jugo de Aloe Vera para su utilización en la elaboración de bebidas analcohólicas.

Que la Comisión Nacional de Alimentos, en su reunión N° 130, señaló la necesidad de revisar el artículo 1293 (que comprende las sustancias amargas nocivas - y por lo tanto prohibidas - para uso en la industria alimentaria) del mencionado Código para adaptarlo a la nueva propuesta.

Que de dicha revisión se observa que es necesaria la eliminación de Aloe vera del art. 1293 ya que su regulación cursa por el expediente arriba mencionado.

Que es necesario identificar con nombre científico de cada una de las sustancias mencionadas en el artículo 1293, con el fin de especificar las sustancias referidas en el artículo mencionado y evitar posibles interpretaciones erróneas.

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Que resulta necesario eliminar al ajenjo del listado de sustancias amargas entendiendo que existe normativa en donde se encuentra regulado el límite de uso de su principio activo (tuyona).

Que, en relación con 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 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 el Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. – Sustitúyase 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*), etc.

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 azerdarach L.*), excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

ARTÍCULO 2º. Sustitúyase 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-

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

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. (Res 1993, 23.09.88) "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.

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

6. Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaurea (*Centaureum 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 acuoso 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

Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

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

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

CAPITULO XVI Correctivos y coadyuvantes

Sustancias Amargas

Consolidado de los Artículo 1293 y 1294 vigentes y las modificaciones propuestas.

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 nux-vomica), etc.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: ~~Ajenjo, Aloe,~~ Cantáridas, Coca de Levante (Anamirta cocculus L.), Coloquíntida (Citrullus colocynthis Schrad L.), Granos de paraíso (Melia azerdarach L.), ~~Ruda,~~ excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

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. (Res 1993, 23.09.88) "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 centaurea (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 acuoso 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.