

**Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias**

y

**Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos**

**CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO**

**Resolución Conjunta 88/2004 y 567/2004**

**Sustitúyese el Artículo 1204 del mencionado Código, en relación con la definición del producto albahaca desecada.**

Bs. As., 4/6/2004

VISTO el expediente Nº 1-47-2110-380-00-5 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por los actuados citados en el visto, el Instituto Nacional de Alimentos sometió a evaluación la modificación de las especificaciones para el producto albahaca deshidratada previstas en el Artículo 1204 del Código Alimentario Argentino.

Que los antecedentes que existen en la legislación alimentaria internacional referentes al valor de cenizas de la albahaca deshidratada son superiores al valor de 6% establecido en el citado Código.

Que "El Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias" publicado en "El comercio mundial de especias y los acuerdos de la ronda Uruguay", Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC, Commonwealth Secretariat, autoriza un valor máximo de cenizas de 16 % p/p para un contenido máximo de agua de 12 % p/p.

Que The American Spices Trade Association (ASTA) en The Nutritional Composition of Spices contempla un máximo de cenizas de 16,7 %, para un 6,0 % de agua según el "Spices and Seasonings" - a Food Technology Handbook, de Donna R. Tainter y Anthony T. Grenis, February 1977.

Que The United States Department of Agriculture (USDA) en The Composition of Food: Spices and Herbs, Agricultural Handbook 8-2 January 1977, establece un valor máximo de cenizas de 14,27 % para 6,43 % de agua según la publicación antes citada.

Que el relevamiento de los resultados obtenidos de los análisis realizados por varias jurisdicciones bromatológicas, como asimismo de los efectuados por el Instituto Nacional de Alimentos, ratifican un valor máximo de cenizas sobre sustancia seca (s.s.s) para la albahaca de 18,1 %, y confirman la correspondencia del resto de los datos analíticos con la bibliografía citada.

Que como consecuencia de lo expuesto corresponde modificar el Artículo 1204 del Código Alimentario Argentino.

Que la Comisión Nacional de Alimentos se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos permanentes de los organismos intervinientes han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

**Artículo 1º** — Sustitúyese el Artículo 1204 del Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1204. — Se entiende por albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del *Ocymiun basilicum* L., variedad grande, y del *Ocymiun minimun* L., variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca deshidratada será: agua (máx.) 12 %, cenizas totales a 500-550°C (máx.) 16 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (máx.) 3.5 % fibra bruta (máx.) 17 % y aceites volátiles (mín.) 0.3 %".

**Art. 2º** — La presente resolución entrará en vigencia a los treinta (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 3º** — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.