

Resolución Conjunta SRyGS y SAyB N° 7/2018

RESFC-2018-7-APN-SRYGS#MSYDS

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-003248-14-1 del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la DIRECCIÓN DE SALUD AMBIENTAL DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA DEL CHUBUT solicitó a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) el tratamiento para la inclusión del producto wakame en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que dicha solicitud se basó en la importancia de explotar el producto por parte de productores de la zona Patagónica y la posibilidad de aprovechar sus cualidades.

Que el wakame es un alga parda marina correspondiente a la especie *Undaria pinnatifida* (Harvey) Suringar con la que se elaboran los productos wakame salado y el ita-wakame.

Que la composición química y las propiedades nutricionales del wakame han sido extensamente estudiadas por ser una de las algas más consumidas a nivel mundial.

Que profesionales del CENTRO NACIONAL PATAGÓNICO-CONICET han elaborado un reporte técnico acerca de la composición químico-nutricional en el que se incluye una revisión de los estudios en la temática a escala global.

Que la CONAL remitió el pedido de inclusión del alga wakame al Grupo de Trabajo ad hoc "Algas comestibles" para su evaluación.

Que el Grupo de Trabajo mencionado se había creado previamente para revisar el listado de algas comestibles establecidas en el CAA, y proponer una actualización de las especies.

Que entre las especies de algas admitidas por los especialistas del grupo ya se había contemplado incluir *Undaria pinnatifida* (Harvey) Suringar entre las algas pardas comestibles.

Que posteriormente, dicho grupo presentó a la CONAL una propuesta de las algas comestibles, con la taxonomía y formas de presentación correspondientes, para ser considerada al momento de modificar el artículo 923 del CAA.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que a tal efecto resulta necesario modificar el artículo 923 del Capítulo XI "Alimentos vegetales" del CAA.

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 Decreto N° 815/99 y el Decreto N° 174/18, sus modificatorios y complementarios y 802/18.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 923 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 923: Las algas comestibles admitidas son las que se establecen en la presente tabla:

Ochrophyta (Algas pardas)

NOMBRE TAXONÓMICO	NOMBRE COMÚN	PRESENTACIÓN
<i>Fucus vesiculosus</i> L.	Fucus	Deshidratada, fragmentada, molida
<i>Ascophyllum nodosum</i> Le Jolis	Alga noruega, alga nudosa	Deshidratada, molida
<i>Himanthalia elongata</i>	Espagueti de mar, judía de mar	Encurtido
<i>Sargassum fusiforme</i> (Harv.) Setchell	Hijiki	Deshidratada, fragmentada
<i>Durvillea antarctica</i> (Cham.) Har.	Cochayuyo	Deshidratada, entera
<i>Saccharina latissima</i> (L.) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saunders	Kombú, Sweet kombú, kelp	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Saccharina japonica</i> (Areschoug) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saunders		
<i>Macrocystis pyrifera</i> (L.) C. Agardh	Cachiyuyo	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Lessonia flavicans</i> Bory de Saint-Vicent		Deshidratada, fragmentada, molida
<i>Eisenia bicyclis</i> (Kjellman) Setchell	Arame	Deshidratada, fragmentada
<i>Undaria pinnatifida</i> (Harvey) Suringar	Wakame	Deshidratada, fragmentada, molida

Chlorophyta (Algas verdes)

NOMBRE TAXONÓMICO	NOMBRE COMÚN	PRESENTACIÓN
<i>Ulva rigida</i> C. Agardh	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Ulva linza</i> L.	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Ulva australis</i> Areschoug	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Ulva prolifera</i> O. F. Muller	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Protomonostroma undulatum</i> (Wittrock) K. L. Vinogradova	Hida-hitoe	Deshidratada, molida
<i>Monostroma latissimum</i> Wittrock	Aonori	Deshidratada
<i>Codium decorticatum</i> (Woodward) Howe		Encurtido

Rhodophyta (Algas rojas)

NOMBRE TAXONÓMICO	NOMBRE COMÚN	PRESENTACIÓN
<i>Pyropia columbina</i> (Mont.) W. Nelson	A.Nori, Luche, Luche pardo, Luche rojo	Deshidratada, prensada
<i>Gigartina skottsborgii</i> Setch. & Gardner	Luga gruesa, cuero de chancho	Deshidratada, entera
<i>Sarcothalia crispata</i> (Bory) Leister	Luga negra	Deshidratada
<i>Gracilaria gracilis</i> (Stackhouse) M. Steentoft, L. M. Irvine & W. Farnham		Deshidratada

Las algas desecadas o deshidratadas deberán presentar un contenido de agua inferior o igual al 15% determinado a 100-105° C”.

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. Josefa Rodríguez Rodríguez - William Andrew Murchison