

Comisión Nacional de Alimentos

134° Reunión Ordinaria

Grupo de trabajo de Metodología Analítica Oficial

EX-2018-63486084-APN-SRYGS#MSYDS.

Ref. Especies

11 y 12 de marzo de 2020

Mandato Reunión 133

“...en relación al tema Especias, se sugiere seguir analizando la metodología ASTA, además de ampliar a otras normativas de referencia. Y además, complementariamente avanzar en una propuesta que contemple parámetros de genuinidad y metodología asociada”

Documentación recibida

- Informe del grupo de Especias
- Distintas normas de la ASTA

Grado de avance

- ✓ Se evaluó el informe presentado por el grupo *ad hoc* especias
- ✓ Se analizaron los principios analíticos de metodologías ASTA.
- ✓ Se realizó una búsqueda bibliográfica de normas equivalentes de organismos internacionales de estandarización.
- ✓ Este grupo propone el **reemplazo de las metodologías de la ASTA**, para el orégano, por las siguientes **normas ISO**, por ser un organismo de mayor reconocimiento internacional. Se proponen las siguientes determinaciones para el orégano

Humedad. ISO 939:1980. (En revisión). Principio: destilación.

Cenizas totales. ISO 928:1997. Principio: gravimetría.

Cenizas insolubles. ISO 930:1997. Principio: gravimetría.

Aceite volátil. ISO 6571:2008. Principio: destilación.

Materia extraña. ISO 927:2009/Cor 1:2012. Principio: examinación visual

Grado de avance

- ✓ Se avanzará con el resto de las especias y sus metodologías analíticas asociadas para la próxima reunión ordinaria.

- ✓ Se elevaron borradores de procedimientos analíticos desarrollados por el Laboratorio Nacional de Referencia del Instituto Nacional de Alimentos:
 1. Identificación de hojas enteras o fragmentadas por observación macro y microscópica.
 2. Técnica de diafanización de strittmatter.
 3. Identificación de especias por observación macro y microscópica.

¡Muchas gracias!

Jonatan.pietronave@anmat.gov.ar