

VISTO el expediente N° EX-2024-18424982- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Desarrollo Productivo y PYME (Pequeña y Mediana Empresa), dependiente del Ministerio de Producción y Ambiente de la provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur solicitaron a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la inclusión de sumidades floridas de Caléndula (*Caléndula officinalis*) para consumo frescas, desecadas y/o como condimento en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) llevó a cabo un relevamiento normativo y elevó a la CONAL la solicitud de incorporar en el Artículo 822 del CAA las especies de flores comestibles mayormente utilizadas.

Que las flores se han empleado desde tiempos remotos en preparaciones comestibles, como condimento, aliño, aromatizante y actualmente se evidencia su uso en las tendencias gastronómicas, por su aporte estético y sávido aromático.

Que existe evidencia de consumo de flores en la Antigua Roma, China y Francia y se manifiesta un consumo arraigado de flores en la gastronomía italiana, española, asiática y mediterránea.

Que existe registro de consumo ancestral de flores en comunidades Selk'nam y Yaganes, nativas de la zona austral del país.

Que el cultivo de flores comestibles se constituye como una alternativa de producción en varias regiones del país lo cual genera fuentes de ingreso que son la base de la subsistencia de diversas comunidades.

Que a nivel internacional las flores se encuentran listadas en el Compendio de Botánica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por su sigla en inglés European Food Safety Authority), en la lista armonizada de plantas en complementos alimenticios entre Bélgica, Francia e Italia (Proyecto BELFRIT por las

iniciales en inglés de los países integrantes) y en la Red Europea de Excelencia de Recursos de Información Alimentaria (EuroFIR por su siglas en inglés European Food Information Resource Network of Excellence); en países como México se las considera como un derivado de las frutas y hortalizas.

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 la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. - Incorpóranse las siguientes flores comestibles en el cuadro del Artículo 822 del Capítulo XI ALIMENTOS VEGETALES del Código Alimentario Argentino, debajo del Título "INFLORESCENCIAS, FLORES O PIMPOLLOS" de la siguiente manera:

Nombre común: Caléndula.

Nombre taxonómico: *Calendula officinalis*.

Nombre común: Zapallo o calabaza.

Nombre taxonómico: *Cucurbita maxima* Duchesne ex Lam., *Cucurbita pepo* L., *Cucurbita moschata* Duchesne, *Cucurbita mixta* Pangalo (syn *Cucurbita*

*argyrosperma* K. Koch), *Cucurbita máxima* x *C. moschata*, *Cucurbita okeechobeensis* (Small) L.H.Bailey 1930 y otras especies de *Cucurbita* comestibles.

Nombre común: Diente de León

Nombre taxonómico: *Taraxacum officinale* Weber ex F.H. Wigg

Nombre común: Azahar: de naranjo, de limón, de cidro

Nombre taxonómico: Naranjo: *Citrus sinensis* (L.) Osbeck; Limonero: *Citrus limon* (L.) Osbeck; Cidro: *Citrus medica* L.

Nombre común: Jazmín

Nombre taxonómico: *Jasminum officinale* L.

Nombre común: Lavanda

Nombre taxonómico: *Lavandula angustifolia* Mill. / *Lavandula officinalis* Chaix.

Nombre común: Manzanilla

Nombre taxonómico: *Matricaria chamomilla* L.

Nombre común: Hibisco

Nombre taxonómico: *Hibiscus sabdariffa* L.

Nombre común: Rosa

Nombre taxonómico: *Rosa* spp.

Nombre común: Rosa Mosqueta

Nombre taxonómico: *Rosa eglanteria* L y *Rosa canina* L.

Nombre común: Taco de Reina, Capuchina

Nombre taxonómico: *Tropaeolum majus* L.

ARTÍCULO 2º. - Incorpórase el Artículo 1210 al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1210: "Con el nombre de Caléndula, se entiende a la sumidad florida sana, limpia y seca de *Caléndula officinalis*, entera o sus pétalos.

Las flores desecadas de caléndula no deben contener más de 1.5 % de cenizas totales a 500-550°C, 1,4% de cenizas insolubles en HCL.

ARTÍCULO 3°. - Incorpórase la caléndula officinalis en el cuadro del artículo 1192 CAPÍTULO XV Productos estimulantes o frutivos del Código Alimentario Argentino, de la siguiente manera:

Nombre común: Caléndula.

Parte usada: Inflorescencia.

Nombre Taxonómico: *Calendula officinalis*.

ARTÍCULO 4°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 5°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.