

VISTO el expediente EX-2024-63045112- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Dra. María Julia Martínez solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación de la goma de chíá o mucílago de chíá en el Capítulo XVIII del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que las semillas de chíá y la harina de chíá son ampliamente utilizados como alimentos y , se encuentran ya autorizados para su uso en el Artículo 896 bis del Capítulo XI – Alimentos Vegetales, y Artículo 1407 bis del Capítulo XIX "Harinas, Concentrados, Aislados y Derivados Proteínicos" respectivamente, del CAA.

Que la incorporación en el CAA de la goma o mucílago de chíá implicaría un beneficio para las economías regionales fomentando la producción de semillas de chíá y otorgándole un valor agregado.

Que se han encontrado evidencia de comercialización del producto en México y Estados Unidos.

Que Grupo de Trabajo *ad hoc* "Aditivos Alimentarios" (GTA) de la CONAL, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), analizó el tema y se expidió con la propuesta de incorporar al Capítulo XXII "Misceláneos" del CAA a la Goma de Chíá o Mucílago de Chíá .

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 la 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 y sus modificatorios.

Por ello;

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. - Incorpórase al Artículo 1417 del Código Alimentario Argentino el inciso 24 que quedará redactado de la siguiente manera:

"24- GOMA DE CHÍA O MUCÍLAGO DE CHÍA

Hidrocoloide exudado obtenido luego de la hidratación de la semilla de chía (*Salvia hispánica* L.).

Composición cualitativa y cuantitativa: Goma traslúcida, de consistencia viscosa, inodora, incolora e insípida. Soluble en agua fría o caliente e insoluble en alcohol.

Composición fisicoquímica:

- Contenido de carbohidratos: 35 – 60 % en base seca
- Contenido de fibras totales: 56 - 74 % en base seca
- Contenido de proteínas: 3 – 7 % en base seca
- Contenido de cenizas: 0,1 – 0,8 % en base seca
- Valor de pH de dispersiones acuosas: 6,1- 6,6

ARTÍCULO 2º. - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3º. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.