

VISTO el expediente N° EX-2021-95807560- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la Oficina Comercial del Perú en Argentina solicitó la incorporación de la maca (*Lepidium meyenii Walp*) al Código Alimentario Argentino.

Que la maca es una raíz comestible perteneciente a la familia de Brassicaceae (anteriormente conocida como crucífera), que se cultiva desde los 3800 msnm, siendo los andes centrales del Perú la principal zona productora.

Que según relevamientos de fuentes históricas y etnográficas se han encontrado evidencias de su cultivo en sitios arqueológicos en el cerro de Pasco que datan de 2000 años atrás en diversas preparaciones alimenticias.

Que su consumo se expandió a varios países limítrofes, así como en Estados Unidos y países de la Unión Europea en los que existe evidencia de comercialización y registro de la harina tostada de maca y de maca gelatinizada.

Que para el desarrollo de la propuesta se tomaron como antecedentes las especificaciones para Maca seca -Norma Técnica Peruana (NTP) 011.180 - 2011; para Harina de Maca tostada, NTP 011.181 de 2014 (revisada el 2019) y para Harina de maca gelatinizada NTP.011.182 2014 (revisada el 2019) del Instituto Nacional de Calidad de Perú.

Que en el proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (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 GESTIÓN SANITARIA Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. - Incorpórase a la maca (*Lepidium meyenii* Walp) en el cuadro del Artículo 822 del Código Alimentario Argentino debajo del Título "RAÍCES Y TUBÉRCULOS", de la siguiente manera:

Nombre común: Maca.

Nombre taxonómico: *Lepidium meyenii* Walp."

ARTÍCULO 2º. - Incorpórase el artículo 685 tris del Capítulo IX Alimentos Farináceos del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 685 tris: Con la denominación de Harina tostada de maca se entiende el producto proveniente de la molienda de la raíz de maca (*Lepidium meyenii* Walp) que ha sido sometida a una deshidratación previa.

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Deberá cumplir con las siguientes características:

Fisicoquímicas:

Requisitos	Mínimo %	Máximo %	Metodología
Humedad	-	10,0	AOAC 925.10 NTP 205.002
Proteína (base seca)	8,00	-	AOAC 920.87 NTP 209.262
Fibra cruda (base seca)	5,00	7,00	AOAC 920.86 NTP 205.003
Cenizas (base seca)	3,00	6,00	AOAC 923.03 NTP 205.004
Grasa (base seca)	0,2	2,00	AOAC 922.06 NTP 205.006/AD 1

Criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología de referencia
Aerobios Mesófilos (ufc/g)	n=5; c=1; m= 10 ⁴ ; M=10 ⁵	AOAC 990.12
Mohos y Levaduras (ufc/g)	n=5; c=1; m=10 ³ ; M=10 ⁴	ISO 21527-2

Coliformes (ufc/g)	n=5; c=1; m=10; M=10 ²	ISO 4832
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	n=5; c=1; m=10; M=10 ²	ISO 6888-1/Amd 1
Salmonella sp	[n=20] (*) ; c=0; Ausencia /25g	ISO 6579 / Cor1 /Amd 1

[(*) Hacer composito para analizar n=5]

La denominación de venta será: "Harina tostada de maca".

ARTÍCULO 3º. - Incorpórase al artículo 1417 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1417: Los ingredientes/productos que a continuación se listan deberán responder a las características que se establecen en cada caso: (...)

24- Con la denominación de Harina gelatinizada de maca se entiende el producto obtenido de la molienda de la raíz de maca (*Lepidium meyenii* Walp) y que ha sido sometida al gelatinizado de los almidones por vía húmeda a través de tambor de rodillos o seca, vía extrusión u otras técnicas de procesamiento y posterior molienda, sin la incorporación de aditivos alimentarios. El índice de gelatinización debe ser como mínimo del 95%.

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Deberán cumplir con las siguientes características:

Características fisicoquímicas

Requisitos	Mínimo %	Máximo %	Metodología
Humedad	-	9,0	AOAC 925.10 NTP 205.002
Proteína (base seca)	8,00	-	AOAC 920.87 NTP 209.262
Fibra cruda (base seca)	4,00	6,00	AOAC 920.86 NTP 205.003
Cenizas (base seca)	3,00	6,00	AOAC 923.03 NTP 205.004
Grasa (base	0,2	2,00	AOAC 922.06

seca)			NTP 205.006/AD 1
-------	--	--	------------------

Criterios microbiológicos

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología de referencia
Aerobios Mesófilos (ufc/g)	n=5; c=1; m= 10 ⁴ ; M=10 ⁵	AOAC 990.12
Mohos y Levaduras (ufc/g)	n=5; c=1; m=10 ³ ; M=10 ⁴	ISO 21527-2
Coliformes (ufc/g)	n=5; c=1; m=10; M=10 ²	ISO 4832
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	n=5; c=1; m=10; M=10 ²	ISO 6888-1/Amd 1
<i>Salmonella sp</i>	[n=20] (*); c=0; Ausencia /25g	ISO 6579 / Cor1 /Amd 1

[(*) Hacer compósito para analizar n=5]

Uso: como ingrediente para suplementos dietarios.

ID máximo: la ingesta máxima establecida no debe superar los 1.5 g por día.”

ARTÍCULO 4º. - La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

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