

VISTO el expediente EX-2024-96690309- -APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2024-129675614- -APN-DLEIAER#ANMAT ; y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Entre Ríos (ICTAER) de la Universidad Nacional de Entre Ríos y el Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ) de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, solicitaron a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación del fruto de *Schinus molle*, n.v. aguaribay, conocido vulgarmente como pimienta rosa al Capítulo XVI "CORRECTIVOS Y COADYUVANTES" del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que oportunamente la empresa IFISA SA solicitó ante la CONAL la incorporación de la "pimienta de Sichuan", fruto de *Zanthoxylum piperitum* y/o *Zanthoxylum bungeanum* al CAA.

Que por otra parte, la pimienta (*Piper nigrum*) se presenta en 3 variedades, verde, blanca y negra, de acuerdo a su grado de maduración, lo que hace necesaria la incorporación de la variedad pimienta verde y una actualización de los parámetros generales para las 3 variedades

Que, además, se consideró una revisión y actualización de los demás productos que se denominan vulgarmente "pimienta" dentro del CAA.

Que en la actualización de los artículos relacionados con la pimienta es oportuno incorporar la "Pimienta de Cayena, cayena, pimienta roja, chile o ají en polvo" , entendiendo al producto como el resultado de la molienda fina de los frutos de la especie *Capsicum annum*.

Que para la presente propuesta de actualización se relevó normativa internacional como el Real Decreto 2242/1984 "Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias" de España ; la Norma venezolana de especias, condimentos y afines (COVENIN 1539:2023 - 3ra. Revisión) y la norma para pimientos negra, blanca y verde (pimientos nbv) CXS 326-2017 Adoptada en 2017. Enmendada en 2022 del CODEX ALIMENTARIUS; así como la lista

de hierbas culinarias de la Asociación Europea de Especies (ESA por sus siglas en inglés).

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.- Sustitúyese el Artículo 1234 del Capítulo XVI CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1234: Con el nombre genérico de Pimienta se entiende al fruto del *Piper nigrum* L.. La pimienta puede presentar las siguientes variedades:

-Pimienta Negra: es el fruto incompletamente maduro y seco. Su presentación en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro. Se presenta con pericardio.

-Pimienta Blanca: se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decortizadas.

- Pimienta Verde: es la obtenida a partir de bayas verdes quitando la humedad bajo condiciones controladas.

	BLANCA	NEGRA	VERDE
--	---------------	--------------	--------------

Cenizas totales 500 – 550°C	Máximo 4 %	Máximo 7%	5,0% (m/m, base seca)
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%	Máximo 0,3%.	Máximo 1,5% (en Ac. Clorhídrico al 10%)	0.3 (sin detalle de % ac Clorhídrico)
Extracto etéreo fijo	Mínimo 6%.	Mínimo 6%	0,3% Extracto de éter no volátil, % (m/m) mín., en base seca
Fibra bruta	---	Máximo 17,5%.	
Toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida	Máximo 1,5 %	Máximo 2,0%	Máximo 1,2 %
Materias foráneas (cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto).	Máximo 0,5%	Máximo 0,5%	Máximo 1,5%
Contenido de humedad, % (m/m) (Enteras)	Máximo 12%	Máximo 12%	Máximo 12%
Contenido de humedad, % (m/m) (molidas)	Máximo 13%	Máximo 12%	

ARTÍCULO 2º.- Sustitúyese el artículo 1235 del Capítulo XVI; CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1235: Con el nombre de Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido. Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.

La pimienta de Jamaica en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones:

Humedad: Máximo 12%

Cenizas totales a 500-550°C: Máximo 6%

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; Máximo 0,4%

Fibra bruta: Máximo 25%

Extracto alcohólico: Mínimo 23%

Extracto etéreo volátil: Mínimo 3%

Aceite esencial: Mínimo 3%

Ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso): Min 8%

Esencia: Mínimo 3%

Este producto se rotulará: Pimienta inglesa o pimienta de Jamaica en grano o molida según corresponda."

ARTÍCULO 3°. – Incorpórase el Artículo 1235 bis al Capítulo XVI; CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1235 bis: Se entiende como Pimienta roja o Pimienta de cayena a los frutos enteros, desecados y molidos del *Capsicum frutescens* y/ o *Capsicum baccatum*.

Debe cumplir con los siguientes parámetros:

Humedad: Máximo 10 %

Cenizas Totales: Máximo 8,5 %

Cenizas insolubles: Máximo 1.25%

Fibra bruta: Máximo 28%

Extracto etéreo volátil: Mínimo 15%

Este producto se rotulará: "Pimienta de Cayena, Cayena, Pimienta roja, Chile o Ají en polvo."

ARTÍCULO 4°. – Sustitúyese el Artículo 1237 del Capítulo XVI; CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1237: Con el nombre de Pimienta Rosa, se entiende al fruto sano y limpio de *Schinus molle*, entero o molido.

La pimienta rosa, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales a 500 – 550°C: Máximo 7%.;

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%: Máximo 1,8%.

Extracto etéreo: Mínimo 6%.

Humedad Máxima 14% (8% si es liofilizada)

Este producto se rotulará: Pimienta rosa, en grano o molida según corresponda."

ARTÍCULO 5º. - Incorpórase el Artículo 1237 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1237 bis: Se entiende como Pimienta de sichuan a la cáscara de color marrón rojizo que rodea los frutos enteros, desecados y molidos del *Zanthoxylum piperitum* y/o *Zanthoxylum bungeanum*.

Sabor: toque cítrico, picante y ligeramente amargo, con una sensación de adormecimiento (o "tingling") en la lengua.

Este producto se rotulará: "Pimienta de sichuan".

ARTÍCULO 6º. - La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 7º. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.