



## SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

**Resolución Conjunta 29/2021**

**RESFC-2021-29-APN-SCS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 10/08/2021

VISTO el Expediente N° EX-2019-80122514- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la empresa FLORES NORPATAGÓNICAS SRL solicitó la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de la rosa mosqueta variedad Canina y productos derivados de la rosa mosqueta.

Que la rosa mosqueta crece de forma silvestre o cultivada en regiones de clima lluvioso, frío y generalmente en suelos pobres de llanos y montañas de poca elevación.

Que se encuentra en la región cordillerana de la REPÚBLICA ARGENTINA (Parque Nacional Lanín, Parque Nacional Nahuel Huapí y Parque Nacional Los Alerces) de las Provincias de NEUQUÉN, RÍO NEGRO y CHUBUT.

Que las rosas silvestres, en particular las rosas mosquetas y sus variedades Rosa eglanteria o rubiginosa L y Rosa canina L, han sido fuente de investigación a nivel internacional particularmente por sus altos contenidos de vitamina C, carotenoides (precursores de la vitamina A), algunos minerales y aceites esenciales.

Que, en particular, la rosa mosqueta posee un alto contenido de proteína en sus semillas y la fruta es rica en calcio, fibra y vitamina C.

Que, en función de dichas particularidades, los diferentes componentes de la rosa mosqueta son utilizados para elaborar productos que se consumen actualmente, como dulces, aceites e infusiones.



Que los productos derivados de la rosa mosqueta y sus variedades Rosa eglantheria o rubiginosa L y Rosa canina L, se pueden clasificar en dos grupos: los derivados de la pulpa del fruto de rosa mosqueta y los derivados y sub derivados de la semilla del fruto de la rosa mosqueta.

Que uno de los productos obtenidos es el aceite de rosa mosqueta, que presenta un alto porcentaje de ácidos grasos esenciales poliinsaturados (linoleico; linolénico, oleico, esteárico y palmítico), llegando a más del 77%.

Que para el desarrollo de la propuesta se tuvieron en cuenta los análisis e investigaciones llevados a cabo por el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO, Unidad Técnica Bariloche, los cuales fueron aportados por los representantes del MINISTERIO DE SALUD de la Provincia de RÍO NEGRO.

Que además, respecto a la definición y los parámetros de calidad para la caracterización del aceite de rosa mosqueta, se tomó como antecedente la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) del Codex Alimentarius y el Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile.

Que el desarrollo, la investigación y el uso de la rosa mosqueta y sus diferentes subproductos contribuyen al fortalecimiento de la actividad productiva y científica de la Ciudad de San Carlos de Bariloche y la región Norpatagónica.

Que en ese sentido, el Honorable SENADO DE LA NACIÓN declaró el 17 de julio de 2019 (DR-1130/19): “De interés de esta Honorable Cámara, el desarrollo, la investigación y el uso de la harina de Rosa Eglantheria (Rosa Mosqueta) y sus diferentes aplicaciones en el consumo humano y animal, por su valor alimentario y nutricional dentro de la comunidad y por su aporte para el fortalecimiento de la actividad productiva y científica de San Carlos de Bariloche y la región Norpatagónica”.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) y se sometió a 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 de fecha 26 de julio de 1999; 7 de fecha 10 de diciembre de 2019 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL





RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Incorpórase el Artículo 905 bis al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 905 bis: Por rosa mosqueta deshidratada o desecada, se entiende el fruto desecado o deshidratado de las distintas variedades de rosa mosqueta contempladas en el presente Código. Este producto se denominará “Rosa mosqueta deshidratada” o “Rosa mosqueta desecada” según corresponda.”

ARTÍCULO 2°.- Incorpórase el Artículo 679 al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 679: Con la denominación de Harina de rosa mosqueta se entiende el producto proveniente de la molienda de los frutos desecados, enteros, sanos, limpios de las distintas variedades de rosa mosqueta presentes en este Código.

Deberá cumplir con las exigencias microbiológicas establecidas para los productos alimenticios en general.”

ARTÍCULO 3°.- Incorpórase el Artículo 679 bis al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 679 bis: Se entiende como pulpa de rosa mosqueta molida, a la pulpa de las distintas variedades de rosa mosqueta presentes en este Código desecadas, que han sido previamente sometidas a una separación mecánica del resto de los componentes del fruto (semillas y espinillas), debiendo presentarse sana, limpia, bien conservada.

Además, deberá cumplir con las exigencias microbiológicas establecidas para los productos alimenticios en general.

Los productos derivados de la molienda de la pulpa deben responder a las siguientes denominaciones, definiéndose de acuerdo con su granulometría:

1. Cascarilla de pulpa de rosa mosqueta: con granulometría mayor o igual a 150 micrones.
2. Harina de pulpa de rosa mosqueta: con granulometría menor a 150 micrones.”

ARTÍCULO 4°.- Incorpórase el Artículo 679 tris al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 679 tris: Con la denominación de Harina de semilla de rosa mosqueta se entiende el producto proveniente de la molienda de las semillas de las distintas variedades de rosa mosqueta limpias, enteras parcialmente desgrasadas o no.

Además, deberá cumplir con las exigencias microbiológicas establecidas para los productos alimenticios en general.

Este producto se denominará “Harina de semilla de rosa mosqueta” o “Harina de semilla de rosa mosqueta parcialmente desgrasada”, según corresponda.”

ARTÍCULO 5°.- Incorpórase el Artículo 532 bis al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 532 bis: Se entiende con la denominación de aceite de rosa mosqueta, al obtenido de semillas de rosa mosqueta y sus variedades presentes en este Código; por prensado en frío o por procedimientos



mecánicos únicamente, sin la aplicación de calor. Podrá haber sido purificado por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

1. El aceite de rosa mosqueta deberá responder a las siguientes exigencias:

1.1. Aspecto: color ámbar anaranjado, libre de materiales extraños.

1.2. Sabor y aroma: Característico y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anomalía en los ensayos organolépticos.

1.3. Acidez libre: < 1,00 gr % de ac. Oleico

1.4. Índice de yodo: 175 – 185

1.5. Índice de refracción a 20°C: 1,4670 - 14880

1.6. Índice de peróxidos: 0,10 – 3,90 meq O<sub>2</sub>/ kg

1.7. Impurezas insolubles: Máx.: 0,05 %.

1.8. Índice de Saponificación: 189 – 193 mg KOH/gr

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

Este producto se denominará: Aceite de rosa mosqueta.”

ARTÍCULO 6°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 7°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 17/08/2021 N° 57271/21 v. 17/08/2021

**Fecha de publicación 17/08/2021**

