

VISTO el Expediente N° EX-2021-123492692-APN-DLEIAER#ANMAT ; y

CONSIDERANDO:

Que en el marco de las necesidades relevadas en las mesas de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), sumadas al impacto positivo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y al Plan Argentina contra el Hambre, se incorporó en la Agenda Regulatoria INAL/ANMAT 2021-2023, la inclusión de la semilla de mijo y de la harina de mijo.

Que ese sentido, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), elaboró un proyecto para incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) las especificaciones para el mijo y la harina de mijo.

Que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha considerado al mijo como uno de los alimentos del futuro, tanto por sus valores nutritivos, como la ausencia de gluten y la facilidad de cultivo.

Que, en el año 2018, la FAO en la Asamblea General del 3 de marzo de 2021 aprobó la resolución Res. 75/263 en la que se declara el 2023 como el “Año Internacional del Mijo”.

Que para la elaboración de la propuesta se tomaron como antecedentes normativos la norma para el mijo perla en grano entero y decortado: CODEX STAN 169-1989 (rev. 1-1995) y la norma para la harina de mijo perla (*Pennisetum americanum L*) y CODEX STAN 170-1989 (rev. 1-1995).

Que en ese sentido se puede mencionar que el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) realizó en 2013 una adopción modificatoria de las normas del

Codex alimentarius entre las que se encuentran las referidas al Mijo perla en grano entero y decorticado y a la Harina de mijo perla.

Que por otra parte, el gobierno de La República de Namibia publicó la Gazeta No. 2353 (2020) sobre “Normas de clasificación para granos enteros y decortificados de mijo perla” y la Autoridad de Seguridad Alimentaria de INDIA (FSSAI), en el 2011 publicó el “Reglamento sobre normas y seguridad alimentaria (normas sobre productos alimentarios y aditivos alimentarios)” donde presenta, entre los cereales destinados al consumo humano, al mijo perla.

Que asimismo, existen antecedentes de comercialización de ingredientes que contienen semillas de mijo tanto de la especie *Pennisetum americanum* L. como de la especie *Panicum miliaceum*.

Que el Decreto Real de España N° 2484/1967 (última actualización 1/9/2021) se encuentran antecedentes de reconocimiento de la especie *Panicum miliaceum*.

Que por su parte, la Unión Europea reconoce dicha especie en el marco del Reglamento (CEE) N° 2658/87 relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común.

Que por lo hasta aquí expuesto, resulta necesario establecer las especificaciones de la semilla de mijo y de la harina de semilla de mijo, en referencia a su identificación comercial y rotulación.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido 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; 7 del 10 de diciembre de 2019 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 1°. - Incorpórese el artículo 676 al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 676: Con la denominación de mijo se entiende al grano entero y decorticado, que se obtiene a partir de *Pennisetum americanum* L n.v. mijo perla y *Panicum miliaceum* n.v. mijo.

Los granos de mijo deberán ser enteros o decortificados y, de ser necesario, haber sido adecuadamente secados.

- Granos enteros: Son los granos de mijo obtenidos después de un trillado adecuado sin ningún tratamiento mecánico.
- Granos decortificados: Son los granos de mijo de los que se han eliminado las partes externas, que constituyen del 20 % al 22 % del peso del grano entero, en forma apropiada y por medios mecánicos apropiados.

Deberán responder a las siguientes especificaciones:

- Los granos de mijo deberán estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- Los granos de mijo deberán estar exentos de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

- Los granos enteros de mijo no deberán contener más del 2,0 % de materias extrañas. Los granos decortificados de mijo perla no deberán contener más del 0,5 % de materias extrañas.
- Asimismo, los granos de mijo enteros y decortificados deberán estar prácticamente exentos de suciedad, desechos de animales, partículas minerales y granos infectados.
- Humedad a 100-105°C: máximo 13 % m/m.
- Proteínas totales sobre base seca: mínimo 8,0% referido al producto seco.
- Cenizas: máximo de 1,0 %, referido al producto seco.
- Fibra bruta:
 - o para granos de mijo enteros Máximo 3,0 a 4,5 %, referido al producto seco;
 - o granos de mijo decortificados Máximo 2,0 %, referido al producto seco.
- Grasa:
 - o para granos de mijo enteros: límite entre 3,5 a 6,0 %, referido al producto seco;
 - o para granos de mijo decortificados: límites de 2,0 a 4,0 %, referido al producto seco.

Los granos de mijo que se industrialicen deberán ser sometidos a un proceso que asegure la eliminación de las saponinas y la biodisponibilidad de los aminoácidos.

Este producto se rotulará: “mijo en grano” o “mijo en grano decortificado” indicando a la especie que pertenece.

Los granos de mijo que se comercialicen envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores, deberán llevar en la cara principal del rótulo con caracteres de buen realce, visibilidad y con tamaño no inferior a 2 mm la leyenda “Lavar hasta eliminación de espuma. No apto para el consumo crudo, cocer previo a su consumo”.

ARTÍCULO 2°. - Incorpórese el Artículo 676 bis al Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Con la denominación de Harina de mijo, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano de mijo previamente descascarado (perlado), debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia, bien conservada y provenir de cultivares que integren las especies de mijo contempladas en el presente Código.

Debe responder a las siguientes exigencias de composición:

Humedad: máximo 13 % m/m.

Cenizas: máximo de 1,0 %, referido al producto seco.

Este producto se rotulará: "Harina de mijo".

ARTÍCULO 3°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 4°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.