



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 3/2025

RESFC-2025-3-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 14/03/2025

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), se acordó trabajar en la incorporación en el Código Alimentario Argentino (CAA) del grano de mijo y de la harina de mijo.

Que, en ese sentido, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) elaboró un proyecto que elevó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).

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

Que la Asamblea General de la Naciones Unidas el 3 de marzo de 2021, aprobó la resolución Res. N° 75/263 en la que se declara al año 2023 como el "Año Internacional del Mijo".

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

Que asimismo se contempló 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 decorticados 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 en 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 del grano de mijo y de la harina de grano de mijo, en referencia a su identificación comercial local y rotulación.

Que la CONAL acordó otorgar el mandato al grupo de trabajo ad hoc “Metodología Analítica Oficial”, coordinado por el INAL, para establecer los parámetros fisicoquímicos correspondientes para estos productos.

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 CONAL ha intervenido expidiéndose 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 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 1°.- Incorpórase el Artículo 676 al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado: “Artículo 676: Con la denominación de grano de mijo se entiende al grano entero o decorticado que se obtiene a partir de *Pennisetum americanum* L (mijo perla) y de *Panicum miliaceum* (mijo).

Los granos de mijo deberán ser enteros o decorticados 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.

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, enteros o decortificados, deberán estar exentos de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos, partículas minerales y granos infectados) 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.

- Humedad a 100-105°C: Máximo 13% m/m.

- Proteínas totales (Nx5.7): Mínimo 8,0% referido al producto seco.

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

- Fibra bruta:

· para granos de mijo enteros: límite entre 3,0 a 4,5%, referido al producto seco;

· granos de mijo decortificados: Máximo 2,0%, referido al producto seco.

- Grasa:

· para granos de mijo enteros: límite entre 3,5 a 6,0%, referido al producto seco;

· 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: “granos de mijo” o “granos de mijo decortificados” 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. Cocer previo a su consumo”.”.





ARTÍCULO 2°.- Incorporase el Artículo 676 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado: "Artículo 676 bis: 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 (indicando la especie)".

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

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

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 26/03/2025 N° 17842/25 v. 26/03/2025

Fecha de publicación 04/04/2025

