



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 36/2025

RESFC-2025-36-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 01/07/2025

VISTO el Expediente N° EX-2022-115005819- -APN-DLEIAER#ANMAT; los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se inician a raíz de diversas solicitudes a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) de incorporación de diferentes especies vegetales a los artículos 888 y 822, del Capítulo XI "Alimentos Vegetales", del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la inclusión de estas especies en el CAA otorga un marco regulatorio para su comercialización en todo el territorio argentino y permite mantener la biodiversidad de especies nativas, revalorizar las tradiciones y respetar la soberanía alimentaria de nuestros pueblos.

Que el Instituto Misionero de Biodiversidad solicitó la inclusión de los frutos de *Plinia cauliflora* (Mart.) Kausel de la familia Myrtaceae, n.v. "jabuticaba"; de los frutos de *Plinia rivularis* Cambess Rotman de la familia Myrtaceae v.n "yvapority" y de los frutos de *Eugenia pyriformis* Cambess de la familia Myrtaceae n.v."uvaia".

Que, por su parte, la Dirección Nacional de Biodiversidad del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la Nación solicitó la inclusión de los frutos de *Bromelia balansae* Mez de la familia Bromeliaceae, n.v."caraguatá"; los frutos de *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) de la familia Fabaceae, n.v. "chañar"; los frutos de *Allophylus edulis* (St.-Hil.) Radlk de la familia Sapindáceas, n.v. "chal chal o cocú"; los frutos de *Cyclanthera pedata* (L.) Shader de la familia Cucurbitaceae, n.v. "achojcha o caigua"; los frutos de *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman, de la familia Arecaceae, n.v. "pindó, coquito o jerivá"; los frutos de *Vasconcellea quercifolia* A. Sc. Hilaire de la familia Caricaceae, n.v. "higuera del monte, papaya del monte, mamón del monte, papaya silvestre, sacha higo o sacha higuera"; los frutos de *Eugenia myrcianthes* Nied. de la familia Myrtaceae, n.v. "ubajay"; los frutos de



Myrcianthes pungens (O. Berg) D. Legrand de la familia Myrtaceae, n.v."guabiyú o guabijú"; los frutos de Eugenia involucrata DC de la familia Myrtaceae, n.v."cerella o cereza del monte"; los frutos de Araujia odorata (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder, de la familia Asclepiadaceae, n.v. "tasi o doca"; los frutos de Capsicum baccatum var. baccatum L. Irish de la familia Solanaceae, n.v. "ají kitucho, ají cohincho, laji o quitucho"; de los frutos de Plinia peruviana (Poir.) Govaerts de la familia Myrtaceae, n.v. "Jaboticaba, Yaboticaba o Jabuticaba"; los frutos de Jacaratia spinosa (Aubl.) A. DC. de la familia Caricaceae, n.v. "Jacaratiá o Yacaratiá"; los frutos de Acrocomia aculeata (Jacq.) Lodd. ex Mart. de la familia Arecaceae, n.v. "mbocayá, cocotero, nuez o coco del Paraguay"; los frutos de Annona emarginata (Schltdl.) H. Rainer de la familia Annonaceae, n.v. "arachichú, araticú, yerba mora, aratikú o chirimoya del monte"; los frutos de Gunnera apiculata Schindl de la familia Gunneraceae, n.v."quirusilla" y los frutos de Berberis commutata (Eichler) de la familia Berberidaceae, n.v."uvilla de gente, uvilla grande, palo amarillo o micuna".

Que los frutos de Plinia cauliflora (Mart.) Kausel de la familia Myrtaceae, n.v. "JABUTICABA", provienen de una planta nativa del Bosque Atlántico del noreste argentino que se consume como alimento tradicionalmente, tanto en Brasil como en Argentina, siendo utilizados históricamente por pueblos originarios de la región.

Que en Brasil, el Ministerio de Agricultura Ganadería y Abastecimiento, ha establecido los Estándares de Identidad y Calidad tanto para la pulpa de jabuticaba como para el jugo (Instrucciones Normativas N°34 y 37) así como su composición nutricional se encuentra declarada en la Tabla Brasileira de Composición de Alimentos (TBCA por sus siglas en portugués).

Que los frutos de Plinia rivularis Cambess Rotman de la familia Myrtaceae, conocida como "YVAPORITY" provienen de una planta nativa del Bosque Atlántico, presente en el noreste argentino, de uso ancestral y su consumo como alimento forma parte de la tradición tanto en Brasil como en Argentina.

Que los frutos de Eugenia pyriformis Cambess de la familia Myrtaceae, conocida en la Argentina como "UVAIA", proceden de una planta nativa del Bosque Atlántico típico del noreste argentino; su fruta es de uso ancestral y se ha consumido históricamente por pueblos originarios de la región en preparados como mermeladas, jugos, pulpas, helados, licores y/o compotas.

Que los frutos conocidos en Argentina como "CARAGUATÁ" se distribuyen en Corrientes, Entre Ríos y Misiones y en las zonas ribereñas de Formosa y Chaco; se consumen crudos, hervidos o asados, para la preparación de dulces, jaleas, helados o jugos e incluso bebidas alcohólicas como cerveza, licores, entre otras preparaciones.

Que en relevamientos de fuentes históricas y etnográficas, se ha identificado el uso comestible de estos frutos por diversas comunidades originarias del norte argentino.

Que el fruto de Geoffroea decorticans (Gillies ex Hook. & Arn.) de la familia Fabaceae, conocido como "CHAÑAR" es consumido tradicionalmente por pobladores rurales como fruta fresca, tostada, hervida y/o fermentada o en conserva; se reconocen los antecedentes de uso alimenticio por parte de las comunidades del monte del Gran Chaco Argentino tales como las etnias Wichi, Qom, Qomle'ec, Pilagá, Chorote, Chulupí, Maká.





Que la especie conocida comúnmente en Argentina como “CHAL CHAL” o “COCÚ”, corresponde a los frutos de *Allophylus edulis* (St.-Hil.) Radlk de la familia Sapindáceas, distribuida en las provincias de Jujuy, Salta, Chaco, Formosa, Misiones, Catamarca, Tucumán, Santa Fe, Corrientes, Santiago del Estero, Entre Ríos y Buenos Aires.

Que el Cocú o Chal Chal es conocido y utilizado por los Guaraníes, los Tobas y las comunidades originarias de las Yungas Septentrionales y las del monte del Gran Chaco tales como los Wichi, Qom, Qomle'ec y Pilagá.

Que los frutos de *Cyclanthera pedata* (L.) Shader, conocidos comúnmente en Argentina como “ACHOJCHA” o “CAIGUA”, provienen de una enredadera que produce abundantes frutos comestibles y fueron un alimento muy importante para las antiguas culturas andinas y, actualmente, lo sigue siendo para pequeñas comunidades del noroeste argentino ya que se distribuye en las provincias de Tucumán, Salta y Jujuy y puede ser consumida fresca o bien en preparaciones, guisos, mermeladas o licores.

Que los frutos de *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman, de la familia Arecaceae, se conocen comúnmente como “PINDO”, “COQUITO” o “JERIVA”, provienen de una de las especies de palmeras más comunes distribuidas en el Bosque Atlántico que ocupa las provincias de Buenos Aires, Chaco, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Mendoza, Misiones, porciones orientales de Santa Fe, San Juan, y San Luis.

Que la fruta se consume tanto cruda como en licores o snacks y existen antecedentes de consumo de los frutos como goma de mascar (“jerivá” significa ‘fruta gomosa’) y en bebidas fermentadas (mbochochó).

Que los frutos de *Vasconcellea quercifolia* A. Sc. Hilaire de la familia Caricaceae, n.v. “HIGUERA DEL MONTE”, “PAPAYA DEL MONTE”, “MAMÓN DEL MONTE”, “PAPAYA SILVESTRE”, “SACHA HIGO”, “SACHA HIGUERA” se distribuyen en las provincias de Catamarca, Chaco, Corrientes, Formosa, Jujuy, Misiones, Salta, Santa Fe, Santiago del Estero y Tucumán; se consumen frescos, asados o procesados en jugos, en mermeladas, en conservas o productos lácteos, o bien preparados en salsas, rellenos de pasteles y encurtidos.

Que los frutos de *Eugenia myrcianthes* Nied. de la familia Myrtaceae, conocida comúnmente en Argentina como “UBAJAY” se reconocen como especie nativa de Argentina y se encuentran en las provincias de Chaco, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Misiones y Santa Fe; son de sabor agrídulce y se consumen en fresco, en jugos, en preparaciones dulces (compotas, mermeladas) y en vinagres.

Que los frutos de *Myrcianthes pungens* (O. Berg) D. Legrand de la familia Myrtaceae, conocida comúnmente en Argentina como “GUABIYÚ” o “GUABIJÚ”, se desarrollan en las ecorregiones de Selva de Yungas y Selva Paranaense, en las provincias de Jujuy, Salta, Formosa, Chaco, Catamarca, Misiones, Tucumán, Santa Fe, Corrientes y Entre Ríos y se consumen frescos, con piel o sin ella, en mermeladas y otros productos como dulces, pulpas, yogures, jugos, helados, licores y fermentados; y en relevamientos de fuentes históricas y etnográficas, se ha identificado el uso comestible de estos frutos por diversas comunidades originarias del norte argentino.

Que de los frutos conocidos comúnmente en Argentina como “CERELLA” o “CEREZA DE MONTE” provienen de la *Eugenia involucrata* DC, de la familia Myrtaceae, con distribución nativa en el Nordeste argentino (Corrientes, Misiones, Chaco y Formosa) y se consumen al natural o como aperitivos, para elaborar jugos, yogurt, helados, mermeladas, jaleas, licores, vinos y vinagres y, en relevamientos de fuentes históricas y etnográficas se ha



identificado el consumo de los frutos de esta especie por parte de las comunidades guaraníes.

Que los frutos de *Araujia odorata* (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder, de la familia *Asclepiadaceae*, conocidos como "TASI" o "DOCA" se encuentra en las provincias de Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, Chaco, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, La Pampa, Buenos Aires, La Rioja, Mendoza, Santiago del Estero, Santa Fe y San Juan y es típica de la flora chaqueña; se consumen tiernos e inmaduros, enteros y crudos, sin ninguna preparación o en preparaciones como ensaladas, dulces, mermeladas o en almíbar y, de relevamientos de fuentes históricas y etnográficas, se ha identificado el uso comestible de estos frutos por diferentes comunidades indígenas del Gran Chaco Sudamericano, como los Ayoreo, Maká, Pilagá Chorote, Vilela, Tobas del oeste (Pilagá), Toba del este, Guaraní Izoceño (o Chiriguano), Maskoy y Wichí.

Que el fruto de *Capsicum baccatum* var. *baccatum* L. Irish. de la familia *Solanaceae* conocido comúnmente en Argentina como "AJÍ KITUCHO", "AJÍ COHINCHO", "LAJI" o "QUITUCHO" tiene una amplia distribución en América del Sur, desde Colombia hasta Brasil, Paraguay y Uruguay y, en Argentina, se encuentra en las provincias de Chaco, Corrientes, Formosa, Jujuy, Misiones, Salta y Tucumán, cuyo uso en la gran variedad de *Capsicum* a lo largo del tiempo evidencia que fue un elemento de consumo supremo de los pueblos amerindios, volviéndose parte de su cultura e identidad, lo cual se refleja en las distintas preparaciones y usos siendo el saborizante por excelencia y el condimento clave de comidas tradicionales, tanto fresco como en salsas, pastas, encurtidos, cerveza o como especias secas.

Que el fruto de *Plinia peruviana* (Poir.) Govaerts, de la familia *Mytaceae*, conocido comúnmente en Argentina como "JABOTICABA", "YABOTICABA" o "JABUTICABA" se distribuye en las provincias de Chaco, Corrientes, Formosa y Misiones y se consumen tradicionalmente frescos, al natural, en la producción de jugos, bebidas, helados, jaleas, mermeladas, vinagres, jarabes, licores y jерopigas; además, el bagazo de jaboticaba se utiliza en la elaboración de harinas para la elaboración de budines, purés, tortas, panes, galletas, barquillos, pastas, identificándose el uso comestible de estos frutos por diferentes comunidades indígenas, tanto del Gran Chaco como del Bosque Atlántico del Alto Paraná según relevamientos de fuentes históricas y etnográficas.

Que el fruto de *Jacaratia spinosa* (Aubl.) A. DC. de la familia *Caricaceae*, conocido comúnmente en Argentina como "JACARATIÁ" o "YACARATIÁ" es nativo de Argentina, Brasil y Paraguay, distribuyéndose en Argentina en las provincias de Misiones y Corrientes donde se consume fresco, cristalizado o asado, en la preparación de mermeladas, jaleas o licores (especialmente la pulpa) y posee un gran potencial para la fabricación de helados, la producción de sultanas, frutas confitadas o deshidratadas.

Que los frutos conocidos comúnmente en Argentina como "MBOCAYÁ", "COCOTERO", "NUEZ" o "COCO DEL PARAGUAY" son frutos de *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. Ex Mart, de la fam. *Arecaceae*, de amplia distribución en regiones tropicales y subtropicales, desde México hasta el Noreste de Argentina, abarcando las regiones biogeográficas de Yunga Paranaense y Chaqueña, Corrientes, Formosa, Misiones y Salta.

Que el mismo es consumido, según relevamientos de fuentes históricas y etnográficas, por diversas comunidades originarias de manera fresca y/o hervida en leche como gachas para niños, en helados y diversas recetas dulces con harina de pulpa e incluso prensada (se obtiene un aceite ligero) o bien fermentada para obtener un licor de sabor agradable; las semillas consumen asadas o cocidas o directamente ralladas o molidas.



Que los frutos de *Annona emarginata* (Schltdl.) H. Rainer, de la familia Annonaceae, conocida comúnmente en Argentina como "ARACHICHÚ", "ARATICÚ", "YERBA MORA", "ARATIKÚ" o "CHIRIMOYA DEL MONTE", se distribuye en las provincias del nordeste de Argentina y en las Yungas y, de acuerdo a relevamientos de fuentes históricas y etnográficas, se ha identificado el uso comestible de estos frutos por diversas comunidades originarias del nordeste argentino como Tobas y Guaraníes, tanto crudos como en jugos y pulpas, para la preparación de helados, yogures, licores, jaleas y mermeladas, entre otros.

Que la especie *Gunnera apiculata* Schindl., de la familia Gunneraceae, conocida comúnmente en Argentina como "QUIRUSILLA" se distribuye en Jujuy y Salta; consumen los peciolos crudos, en ensaladas o en forma similar a una fruta, y en elaboración de mermeladas, jugos, gelatina, helado y licor o cóctel.

Que la especie *Berberis commutata* (Eichler), de la familia Berberidaceae, conocida comúnmente en Argentina como "UVILLA DE GENTE", "UVILLA GRANDE", "PALO AMARILLO" o "MICUNA" se distribuye en las provincias de Jujuy, Salta y Tucumán y sus bayas se utilizan para consumo de manera cruda y/o en la fabricación de dulces, mermeladas, jarabes, helados, licores o deshidratados.

Que históricamente, las especies de *Berberis* spp. han hecho una importante contribución a la alimentación y la salud de varias culturas locales de acuerdo a relevamientos de fuentes históricas y etnográficas en los que se ha identificado que los frutos de esta especie eran muy apreciados por Diaguitas y Calchaquíes.

Que oportunamente, la empresa Nu Skin Argentina Inc. Sucursal Argentina solicitó la inclusión de la fruta GAC (*Momordica cochinchinensis*) al CAA para la elaboración de suplementos dietarios siendo esta fruta originaria de Vietnam y otros países del Sudeste Asiático, de color rojo brillante, rica en β -caroteno y licopeno, de cosecha estacional y utilizada principalmente en la elaboración de preparaciones culinarias.

Que la señora Roberta ROCHA CASSIANO BARBOSA solicitó la incorporación al CAA del fruto de *Theobroma grandiflorum*, n.v. cupuaçu o copoazú, originario de la región de Amazonía, del que se consume tanto la pulpa como la semilla; producto autorizado por el Ministerio de Agricultura de Brasil como apto para el consumo humano y considerado en ese país como "Fruta Nacional" por la Ley N° 11.675 de 19 de mayo de 2008.

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 DE GESTIÓN SANITARIA





Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. - Sustitúyese el Artículo 822 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 822: Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña. Las hortalizas se agrupan en las siguientes categorías, a saber:

Table with 2 columns: Name of vegetable and its scientific name. Includes categories like RAICES Y TUBÉRCULOS, HORTALIZAS DE HOJAS, TALLOS Y PECIOLOS, HORTALIZAS DE FRUTO, and COLES.





ARTÍCULO 2º. - Sustitúyese el Artículo 888 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 888: Las frutas frescas comestibles son las siguientes:

Table with 2 columns: Nombre común and Nombre taxonómico. Lists various fruits and their scientific names, categorized by groups like CITRICOS, PEPTA, BAYAS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS, CUCURBITAS, and OTRAS.





(*) Comestibles que hayan sido evaluadas por la autoridad sanitaria competente.

(**) Se permite su uso para la industrialización, no para consumo directo.

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. 04/07/2025 N° 46664/25 v. 04/07/2025

