

VISTO el Expediente N° EX-2020-33465331- -APN-DLEIAER#ANMAT del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que el Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) solicitó la incorporación de nuevas especies de hongos comestibles al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que, a raíz de esa incorporación, el CIEFAP junto con Autoridades Sanitarias de las provincias patagónicas consideraron oportuno incorporar las formas de consumo de todos los hongos permitidos en el CAA.

Que es importante contar con la información sobre la forma de consumir las diferentes especies de hongos comestibles, ya que la población en general no tiene conocimiento sobre los mismos.

Que por lo tanto resulta necesario incorporar el agrupamiento de hongos en función a su forma de consumo en el Capítulo XVI "CORRECTIVOS Y COADYUVANTES" del CAA.

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

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los correspondientes organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los decretos N° 815 de

fecha 26 de julio de 1999; N° 07 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 de fecha 20 de diciembre 2019 sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y EL SECRETARIO DE ALIMENTOS,
BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. – Incorpórese al Código Alimentario Argentino el artículo 1249bis el cual quedará redactado de la siguiente forma: "Artículo 1249bis: Las especies descritas en el artículo 1249, deberán consumirse acorde a lo establecido a continuación:

Especies de hongos comestibles	Modo de consumo
<i>Agaricus bisporus, A. campestris</i> <i>Auricularia auricula-judae (Auricularia auricula), A. fuscusuccinea (A. fuscusuccinea), Auricularia nigricans (A. polytricha)</i> <i>Cyttaria darwinii, C. harioti, C. hookeri, C. johowii</i> <i>Fistulina antarctica, F. endoxantha</i> <i>Russula aurea (Russula auranta), R. cyanoxantha, R. vesca, R. virescens</i> <i>Tuber aestivum, T. albidum, T. borchii, T. brumale, T. magnatum, T. melanosporum, T. mesentericum T. uncinatum</i>	En fresco, sin o con cocción
<i>Agaricus augustus, A. arvensis, A. blazei, A. osecanus (A. nivescens), A. pseudoargentinus</i> <i>Aleuria aurantia</i> <i>Aleurodiscus vitellinus</i> <i>Cyclocybe aegerita (Agrocybe aegerita)</i> <i>Boletus aereous, B. edulis, Butryboletus loyo (B. loyo), Boletus pinophilus (B. pinicola), Boletus reticulatus (B. reticularius)</i> <i>Calvatia gigantea</i> <i>Cantharellus cibarius, C. lutescens, C. tubaeformis</i> <i>Coprinus comatus</i> <i>Cortinarius xiphidipus, C. magellanicus</i>	En fresco, con cocción

<i>Flammulina velutipes</i> <i>Grifola frondosa</i> , <i>G. gargar</i> , <i>G. sordulenta</i> <i>Gymnopilus pampeanus</i> <i>Hericium erinaceus</i> <i>Hipsizygus ulmarius</i> <i>Hydropus dusenii</i> <i>Lactarius deliciosus</i> , <i>Lactarius sanguifluus</i> (<i>L. vinosus</i>) <i>Lentinula edodes</i> <i>Lepista nuda</i> , <i>L. sordida</i> <i>Lycoperdon perlatum</i> <i>Macrolepiota procera</i> <i>Phlebopus bruchii</i> <i>Pleurotus ostreatus</i> , <i>P. pulmonarius</i> , <i>P. citrinopileatus</i> , <i>P. djamor</i> , <i>P. eryngii</i> , <i>P. albidus</i> y <i>P. sajor-caju</i> , <i>Polyporus umbellatus</i> <i>Ramaria botrytis</i> , <i>Ramaria flava</i> , <i>Ramaria patagonica</i> <i>Rhizopogon roseolus</i> <i>Tremella fuciformis</i> <i>Tricholoma portentosum</i> , <i>T. fusipes</i> , <i>T. terreum</i> <i>Stropharia rugoso-annulata</i> , <i>Volvariella volvacea</i> <i>Imleria badia</i> (<i>Xerocomus badius</i>), <i>Xerocomellus chrysenteron</i> (<i>X. chrysenteron</i>)	
<i>Morchella conica</i> , <i>M. elata</i> , <i>M. esculenta</i> , <i>M. intermedia</i> , <i>M. hortensis</i>	Al menos 10 minutos de cocción.
<i>Suillus granulatus</i> , <i>S. lakei</i> , <i>S. luteus</i>	Seco, con cocción previa
<i>Pseudogymnopilus pampeanus</i> (<i>Gymnopilus pampeanus</i>)	Hervido en vinagre o escabechado.

En aquellos casos en los cuales el producto no se comercialice en el modo de consumo establecido en el presente artículo, se deberá incorporar en el rótulo el uso recomendado..

Para las especies *Morchella conica*, *Morchella elata*, *Morchella esculenta*, *Morchella intermedia* y *Morchella hortensis*, se deberá consignar en el rótulo la forma de cocción.

Para las especies comestibles de los géneros *Agaricus* (excepto *Agaricus bisporus*), *Morchella* y *Cortinarius* establecidas en el presente Código, se deberá incorporar en el rótulo, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda "Se recomienda no consumir más de 100 g o su equivalente en seco, puede causar intolerancias".

Queda prohibida la venta al detalle o venta al peso de las especies *Agaricus* (excepto *Agaricus bisporus*), *Morchella* y *Cortinarius*.

ARTÍCULO 2°. - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Otórgase un plazo de adecuación de CIENTO OCHENTOS (180) días corridos para su adecuación.

ARTÍCULO 3°. - Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.