

CONSULTA PÚBLICA

PROYECTO DE DECRETO

ACEITE DE SEMILLA DE CÁÑAMO (INGREDIENTE ALIMENTARIO EN ALIMENTOS)

Artículo 1º.- Incorpórase al artículo 2.2.1. de la Sección 2 "Ingredientes Complementarios", del Capítulo 2 "Productos de uso Alimentario", del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el ingrediente "aceite de semilla de cáñamo", cuyo empleo se permite en la elaboración de alimentos.

Artículo 2º. "Aceite de semilla de cáñamo" es el que se obtiene a partir de las semillas o nueces de cáñamo industrial, variedad Cannabis sativa L., las que deberán tener el contenido de THC (Δ -9-tetrahidrocannabinol) establecido por la norma nacional que define el cáñamo (cannabis no psicoactivo), es decir, menos de 0,5% (p/p).

Artículo 3º.- La forma de extracción (método de obtención), deberá ser por prensado en frío de las semillas y se admitirá para el aceite de semilla de cáñamo una concentración de THC de hasta 10 ppm (mg THC /kg aceite).

Artículo 4º.- Las características fisicoquímicas del aceite de semillas de cáñamo responderán a la siguiente tabla:

Especificaciones fisicoquímicas:

densidad a 15º	0,920 - 0,935
índice de refracción a 20º C	1,470 - 1,480
índice de saponificación mg KOH/g	189 - 194
índice de yodo g I2/100g aceite	140 - 175

Composición en ácidos grasos:

ácido palmítico (%)	C16:0	5 - 12
ácido esteárico(%)	C18:0	1 - 4,5
ácido oleico (omega-9) (%)	(18:1 n-9)	9 - 18
ácido linoleico (omega-6) (%)	(18:2 n-6)	45 - 75
ácido α -linolénico (omega-3) (%)	(18:3 n-3)	13 - 27

Artículo 5º.- En la lista de ingredientes de un producto expresada en el rótulo, la denominación de este ingrediente debe ser "Aceite de semilla de cáñamo".