

UNL Universidad Nacional del Litoral

Facultad de Ciencias Veterinarias
Departamento Salud Pública Veterinaria

Código Argentino Alimentario

Actualizado

Esperanza ~ Agosto 2001

CÓDIGO

ALIMENTARIO

ARGENTINO

Índice

TEMARIO			PÁGINA
INDICE ALFABÉTICO			5
REGULACIONES ALIMENTARIAS ORIGINARIAS			48
CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO			83
ARTÍCULOS	CAPÍTULO	TEMA	PÁGINA
ARTS. 1 AL 11	I	DISPOSICIONES GENERALES	85
		ANEXO AL CAPÍTULO I	88
ARTS. 12 AL 154	II	ESTABLECIMIENTOS	95
		ANEXO AL CAPÍTULO II	133
ARTS. 155 AL 183	III	NORMAS GENERALES DE ALIMENTOS	147
ARTS. 184 AL 219	IV	ENVASES	165
ARTS. 220 AL 246	V	ROTULACIÓN	235
		ANEXO AL CAPÍTULO V	237
ARTS. 247 AL 519	VI	ALIMENTOS CARNEOS	253
ARTS. 520 AL 552 TRIS	VII	ALIMENTOS GRASOS	313
ARTS. 553 AL 642 BIS	VIII	ALIMENTOS LÁCTEOS	331
ARTS. 643 AL 766	IX	ALIMENTOS FARINÁCEOS	403
ARTS. 767 AL 818 BIS	X	ALIMENTOS AZUCARADOS	433
		ANEXO AL CAPÍTULO X	469
ARTS. 819 AL 981	XI	ALIMENTOS VEGETALES	475
ARTS. 982 AL 1079 BIS	XII	BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	549
ARTS. 1080 AL 1107	XIII	BEBIDAS FERMENTADAS	591
ARTS. 1108 AL 1136 BIS	XIV	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	601
ARTS. 1137 AL 1198	XV	PRODUCTOS ESTIMULANTES	616
ARTS. 1199 AL 1338	XVI	CORRECTIVOS Y ADYUVANTES	638
ARTS. 1339 AL 1390	XVII	ALIMENTOS DIETÉTICOS	706
		ANEXO AL CAPÍTULO XVII	733
ARTS. 1391 AL 1406	XVIII	ADITIVOS ALIMENTARIOS	760
ARTS. 1407 AL 1412	XXIX	HARINAS, CONCENTRADOS, AISLADOS Y DERIVADOS PROTEÍNICOS	848
		DISPOSICIONES ESPECIALES	853

Indice Alfabético

ENUNCIA EL NÚMERO DE ARTÍCULO CON QUE SE CORRESPONDE EN EL C.A.A.

A

- Abombamiento envases, 188
Abrillantado cereales, 643/4
Absintia, 1123
Acaramelados/yemas, 788.12; 791
Acedera/verdura, 868
Aceite alcanf, desnat, p/huevos, 494
Aceite alimenticio, 520 a 536
- aditivos para, 523; 523 bis
 - blanqueo, desodorizac, 536
 - diluyente p/colorante, 1326
 - disolventes plextrac, 526
 - envases para, 524
 - fábricas/refinerías, 31
 - fraccionamiento de, 18.17, 524
 - inepto, 525
 - ingredientes permitido, 1007
 - métodos anal aceites, 526 bis
 - mezclas de, 521.2
 - rotulación, 521; 522
 - usado, 552bis
- Aceite bromado, 1398.1
Aceite comestible, fábrica/refinería de, 31
Aceite de ... 521.1
- abedul, 1398.129.1
 - alazor, 529 bis
 - albahaca, 1300.2
 - algodón, 527
 - aliso blanco, 1398.129.1
 - arroz, 534 bis
 - babassú, 339 bis.2
 - café, 1174
 - cártamo, 529
 - coco, 538
 - cotza, 534
 - gaulteria, 1398.129.1
 - girasol, 528
 - grasa de cerdo, 546
 - maíz, 530
 - maní, 531
 - manteca de cerdo, 546
 - mostaza, 1300.31.1
 - nabo/nabinalcolza, 534
 - oliva, 522; 525; 535
 - aditivos para, 523 bis
 - orujos de aceituna refin, 536
 - palma, 539; 539 bis
 - palmiste, 539 bis.1
 - pirola, 1398.129.1
 - pepita de uva, 532
 - sésam o, 533 bis
 - soja, 533
 - tucum, 539 bis.3
 - uva, 532
 - vegetales bromados, 1398.1
 - wintergreen, 1398.129.1
- Aceite esencial, 1300; 1301
- compuestos químicos, 1309; 1310
 - concentrado, 1305
 - de mostaza, 1300.31.1
 - de pomelo, 1300.38.1
 - deterpenado, 1304
 - emulsión, 1315
 - mezcla c/prod sintét, 1312
 - normas IRAM, 1302
- Aceite
- hidrogenado, 548
 - interesterificado, 548 bis
 - mineral blanco, 1398.166
 - mineral inodoro, 186.8
 - normas IRAM, 1302
 - p/fritura industrial, 552
- Aceitunas,
- fruto, 949
 - negras en salmuera, 951
 - negras t/californieno, 952
 - negras tlgriego, 954
 - rellenas/forradas, 953
 - verdes en salmuera, 950.h
 - zapateras, 9529
- Acelgas, verdura, 867
- en conserva, 931

- Acero para envases, 185.
- Acetaldehído, 1311; 1398.1.1
- Acetato de:
- amilo, 1311; 1398.4.7
 - bencíto, 1311; 1398.2
 - butito, 1311; 1398.2.1
 - cinamilo, 1311; 1398.4.4
 - cítronetilo, 1311; 1398.2.2
 - C9, 1398.4.2
 - etito 1311, 1398.3
 - etilo en aire ambiente, 23
 - geranito, 1311; 1398.4
 - isoamilo, 1398.4.7
 - tinalito sintético, 1398.4.3
 - linalilo 96%, 1311; 1398.4.2
 - tinalito 90%, 1311; 1398.4.1
 - nonito, 1311; 1398.4.2
 - octilo, 1311; 1398.4.6
 - petargonilo, 1398.4.2
 - 3,7-dimetil-1,6-octadien-3-ilo, 1398.4.1
- Acetil acetato de etito, 1311; 1398.5
- AcetilmetilcarbinoL, 1311; 1398.5.1
- Acetofenona 1311; 1398.4.5
- Acetoína, 1398.5.1
- Acetona en aire amb, 23
- Acido:
- 1,4 butanodicarboxílico, 1398.7
 - 2-aminooctanosulfónico, 1398.162.0
 - acético en aire ambiente, 23
 - acético en fabric vinagre, 1330
 - acético/etanoico, 1398.6
 - edípico 818.1; 1398.7
 - alfa toluico, 1398.12.1
 - algínico, 1398.8
 - ascórbico, 1398.9
 - benzoico 807; 1398.10
 - benzoico, p/beb analcoh, 1006
 - butírico, 1311; 1398.11.1
 - caproico, 1311; 1398.11.2
 - carmínico, 1324.2
 - cianhídrico, panad/conf, 766f
 - cítrico, 1398.12
 - cítrico, p/aceites, 523 bis.9
 - cítrico, p/polvo postres, 818.1
 - clorhídrico en aire amb, 23
 - d-glucónico, 1398.16
 - d-isoascórbico, 1398.17
 - dextrónico, 1398.16
 - dl-mático, 1398.19
 - eritórico, 1398.17
 - esteárico, 1398.170
 - cianoico, 1398.6
 - fenilacético, 1311; 1398.12.1
 - fórmico, 1398.13
 - fórmico, pljugos conc, 1065
 - fosfórico, 523 bis.9; 1398.14
 - fumárico, 818.1; 1398.15
 - glucónico, 818.1; 1398.16
 - hidroxisuccínico, 1398.19
 - isoescórbico, 1398.17
 - l (+) tartárico, 1398.21
 - l-ascórbico, 818.1; 931g; 1398.9
 - láctico, 1398.18
 - mático, 1398.19
 - mático, p/confituras, 807.8
 - meta, noico, 1398.13
 - nítrico en aire amb, 23
 - octadecanoico, 1398.170
 - ortofosfórico, 1398.14
 - polimanurónico, 1398.8
 - sórbico, 807; 1398.20
 - sórbico, p/beb analcoh, 1006
 - sulfhídrico en aire, 23
 - tánico 1398.162
 - tartárico, 1398.21
 - trans-butenodioico, 1398.15
 - trans-trans-2,4-hexadienoico, 1398.20
- Achicoria, 849
- suced café, 1179
 - subs amarga, 1294.1
- Aderezo/Alíño, 1279
- Aditivo alimentario, 6.3; 8; 10; 1321; 1391 a 1398
- aromatizante/saboriz, 1298; 1299
 - cantidades a agregar, 8; 1394; 1397
 - composición química, 155
 - cuando se agregan, 8; 1392
 - cuando no se agregan, 8; 1393
 - denominaciones, 155 de síntesis, 1311
 - envases para, 1395
 - Lista Positiva de Aditivos, Números de Incisos del Art. 1398:
 - acidulantes, 6; 12; 14, 15; 16; 18; 19; 21; 71.1; 120
 - agente de Levantamiento, 24.1; 131.1
 - agente de firmeza, 23.2; 41; 43; 45; 45.1; 45.2; 46; 131.2
 - aglutinantes, 93; 152
-

- alcalinizantes, 24.1; 135.1; 139.1
- antiaglutinante, 49; 51; 87; 130; 169
- regulador textura, 121.1; 149
- alimento Levadura, 26; 28; 45; 46
- antiaglomerantes, 89 .
- antibióticos, 100.1; 107.1
- antiespumante, 62; 170
- antimicóticos, 107.1
- antioxidantes, 9; 17; 23; 29; 35.1.1; 39.1; 64; 67; 68; 69; 81; 83; 86; 104; 132; 141.0; 141.1; 142; 163
- antisalpicantes, 86
- aromatizantes, 1.1; 2; 2.1; 2.2; 3; 4; 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7; 5; 5.1; 11.1; 11.2; 12.1; 21.1, 22.2; 22.3; 22.4; 22.5; 22.6; 22.7; 30; 33; 34; 35; 35.1; 35.2; 35.3; 36; 37; 52; 52.2; 53.3; 56; 56.1; 56.2; 58 . 1; 58.2; 59; 64.1; 65; 65.1; 65.2; 65.3; 66; 66.1; 79; 80; 82; 84; 85; 85.1; 86.1; 86.2; 86.3; 91; 92; 94; 95; 96; 100; 101; 101.1; 101.2; 107; 108; 122; 124.1; 124.2; 129.1; 129.3; 164; 165; 165.1; 165.2
- blanqueador óptico, 32
- buffers, 7; 25; 26;28; 43; 51; 114; 116.1; 1201-155.1
- clarificantes, 162
- conservadores, 6; 10; 13; 20; 29; 40; 47; 50; 58; 100.1; 103; 103.1; 103.2; 103.3; 107.1; 111; 119; 133; 135; 141.1; 143; 150; 153; 154; 168
- goma de mascar, 55; 105
- desinfectantes, 102; 148
- dispersantes, 12
- edulcorantes
- naturales, 66.0; 90; 157; 167
- artific, 30.1; 42; 48; 100.2; 129; 136; 151
- entulsificantes, 60; 64.1; 64.2; 72; 75; 76; 78; 80.2; 82.1; 86; 97 a 99.2; 109; 118.1; 121.1; 124;124.3; 125; 129.1; 129.1.1; 35 bis; 149; 155.1; 158 a 160; 163.1; 171; 172.
- enturbiantes, 162.1
- espesantes, 8; 22; 23.1; 24; 39; 47.1; 52.1; 52.2; 66.1; 70; 72 a 76; 78; 82.1; 93; 106; 106.1; 110; 124.3; 131; 171
- estabilizantes, 1; 8; 22; 23.1; 24; 39; 44; 47.1; 52.1; 52.2; 64.1; 64.2; 66.1; 70; 72 a 76; ' 78; 80.2; 82.1; 93; 97; 98; 99.1; 99.2; 106; 106.1; 110; 114; 124; 124.3; 125; 129.1; 131; 137; 138; 155; 156; 163.1; 171; 172
- estimulantes, 38 exaltador de aromas, 139; 140; 144
- fijador de colcr, 146; 147 f
- ungistático, 61
- gelificant, 47.1; 106; 106.1
- glicerina, 71
- humectante, 118..1
- ligante, 169
- lubricantes, 169; 170
- mejorador color, 117; 118
- mejorador químico, 31; 112
- modificador textura, "; 99
- neutralizantes ' 7; 25; 27; 41; 45.1.1; 88; 113; 115; 116; 121; 131.2; 134; 141; 145
- nutriente, 52.1.1; 83.1; 83.2; 83.3; 83.3.1; 83.4; 86.2.1; 88.1; 162.0
- protector de superficie, 53; 54; 55; 63; 77; 128; 166
- saborizantes, 12; 126; 127
- secuestrantes, 12; 14; 43; 45.1; 57; 114; 116; 116.1; 137; 138; 141; 145; 149; 155; 156 y 168
- solvente de extracción, 21.2
- suplement dietario, 86.2.1
- suplement nutri; 83.1; 83.2; 83.3; 83.4;
- talco, 161
- tampon, 45.1; 4.5.1.1; 45.2
- vehículo, 123; 166
- Aditivos alimentar no autorizados, 10
- oblig declararlos en rótulo, 230; 246
- p/líquidos de curado, 284
- p/plásticos, Tabla A
- rotulación, 223; 230; 1396
- sintéticos, 1311
- Adobo criollo, 1287
- Adormidera, 1293.1'
- Aflatoxinas en alimentos, 156 bis, 556.5, 556.5; 563.3, 567.h, 787 bis,1407
- Afrechillo, 671
- Afrecho/Salvado, 670
- Aftosa en vacas lecheras, 57.2
- Agar en conservas de carnes, 427
- Agar, 1398.22
- Agaricus, 1249
- Agentes tensioact éster sacar, 1398.64.1
- Agua,
- cañerías para, 213
- carbonat polvos/granulad, 984
- carbonatada/carbónica, 983
- de coco o leche de, 895
- gasifi/gaseosa, 119; 983; 1017
- mineral, 118; 985 a 993
- mineralizada artif, 995
- potable, 982

- servida ind lácteas, 99; 100
- seltz, 983
- tónica/Indian tonic, 1001
- Aguamiel, 1084
- Aguard anisado, 1121.1
- Aguardiente, 1108; 1110 a 1117
- Ahumado, proceso de, 171
- Aire,
 - contaminantes del, 23
 - en envases, reemplazo gas, 195
 - renovación en fábrica, 18.3
- Aislados proteín de oriq veg, 1411
- Ajedrea/Tomillo real, 1202
- Ajenjo, 1123; 1293.2
- Ají Cumbari, 1203
- Ají molido/pisado, 1203
- Ajjes/pepin/cebollit en vinag, 980
- Ajo, esencia de, 1300.1
 - hortaliza, 841
 - radiación de, 841 bis
 - Ajonjolí/Sésamo, semilla, 897 bis
 - producto, 841
 - radiación de, 841bis
- Alazar/Cártamo, colorant, 1324.2
- Albahaca, 1204
- Albahaca, esencia de, 1300.2
- Albóndiga, 404
- Alcachofa,
 - conserva, 940
 - hortaliza, 870
- Alcalina, 1324.2
- Alcaparra, 1205
- Alcaravea,
 - condimento 1214
 - esencia, 1300.3
 - fruto, 1214;
- Alcaucil,
 - conserva, 940
 - hortaliza 870
 - Alcayota/Cayota, 884.4
 - Alcohol
 - 1-Decanol. 1398.21.1
 - anísico, 1398.22.3
 - anisílico, 1311; 1398.22.3
 - C9, 1398.22.2
 - C10, 1398.21.1
 - directo/aguard natural, 1108
 - decílico, 1311; 1398.21.1
 - etítico, 1398.21.2
 - feniletítico, 1311; 1398.22.6
 - fenilpropítico, 1311; 1398.22.4
 - hexílico, 1311; 1398.22.5
 - láurico, 1311; 1398.22.7
 - metílico, 1108
 - neutro/rectificacio, 1109
 - nonanol, 1398.22.2
 - nonilcarbinol, 1398.21.1
 - nonílico, 1311; 1398.22.2
 - petargónico, 1398.22.2
 - vínico, 1109
- Aldehída benzoica, 1398.35
- Aldehído
 - alfatotuico, 13911.65.1
 - caprílico, 1398.101.2
 - C8, 1398.101.2
 - C9, 1398.101.1
 - C10, 1398.58.1
 - C14, 1398.164
 - C16, 1398.95
 - caprílico, 1398.101.2
 - cinámico, 1398.56.1
 - decílico, 1398.58.1
 - fenilacético, 13578.65.1.
 - paratoluico, 1398.92
 - petargónico, 1398.101.1
 - piperonílico, 1398.108
 - salicilico, prohib; 1321
- Aleta de tiburón, 465
- Alito 3-ciclohexanoprop., 1398.56
- Alfa-crocina, 1324.2
- Alfacaroteno, 1324.2
- Alfalfa, 850; 1296
- Alfatocoferol, 1398.1.23
- Alfeñique, 788.1
- Alfóncigo/Pistacho, 901
- Algas, 878
- AtiLo 3-ciclohexano propionato, 1398.56
- Alimento,
 - definición, 6.2
 - aditivos prohibidos, 8; 1321
 - adulterado, 6 bis; 6.7
 - ahumado, 171
 - almacenamiento, 8.13
 - alterado, 6 bis; 6.5; 176.2; 177
 - autorizas de, 3 Ley; 3 Regl; 2; 13; 14
 - c/acción terapéutica, 235; 1125c; 1347
 - c/aditivos, 1396
 - c/aflatoxinas, 156 bis

- c/alto contenido en Gluten, 1373
- calidad de los, 11
- congelados, 158 bis; 162
- conservado, 158
- conservado, proce p/159 y sig
- contaminado, 6bi.-i; 6.6; 177
- contenido microbiano, 6.6
- decomiso, 6 bis; 18.9; 18.10; 121; 143; 177; 194; 253; 276; 378; 641 bis; 766; 882; 948; 1207
- defectuoso; 18.10
- denominacion, 155; 220 y.sig.
- dietético, 1339 y sig
 - aditivos autorizados, 1344
 - aftatoxinas p/lactan, 156 bis
 - bebidas slalcohol, 1349
 - comidas dietét a domicilio, 151; 151 bis
 - composic proteica, 1373; 1374
 - con acción terapéutica, 1347
 - con contenido glucídico, 1371; 1372
 - con derivados proteínicos, 1365; 1366
 - con edulcorantes, 1348; 1349
 - Director Técnico, 1346
 - enriquecido, 1369
 - envases y envasamierito, 1341
 - exigencias, 1367
 - fortificado, 1363 a 1368
 - modificados
 - en composic glucidica; 1371;1372
 - en composic lipídica, 1376; 1377; 1378
 - en composic mineral, 1379
 - en valor energético, 1370
 - normas
 - p/su equivalente codif, 1347 bis
 - microbiológ, 1340
 - para lactantes, 156 bis; 1350 a 1359
 - suptemento dietario, 1339d; 1363 bis; 1363 tris
 - valor energético, 1370
 - venta libre, 1342
 - director técnico, 4; 16; 17; 19; 559; 1346
- fábrica/comercio de, 12; 13; 18; y sig
- falsificado, bis; 6.8
- fraccionamiento de 18.17
- genuino/normal, 6.4 jlegal, 155
- imitación de extranjeros, 9 intoxicación por, 7
- irradiado, 174; 807.4; 827 bis; 841 bis; 844 bis; 884 bis; 1401 bis
- lácteos, 553 y sig
- manoseolmanipuleo de 145, 198
- microorganismos/par.ásitos, 6.6
- modificaciones en, 14
- no apto para el consumo, 156 bis
- no definidos por CAA, 3
- normas de caráct especial, 24 y sig
- normas sanitarias de establ de, 18 y sig.
- obligac del titular, 14; 16; 155
- perecedero, 157
- prohibiciones, 15
- prohibidos, 8; 1321
- remates de, 183
- tolerancias de metales y no metales, 156
- Alizarina, 1324.2
- Almendrado, turrón; 800
- Almendras, 885 a 883
 - de tierra, 833
 - esencia de, 1300.4
 - grados de selección, 888
 - pasta de, 804
 - tamaños, 887
 - tipos, 886
- Almidón, fécula, 674; 705
 - de banana, 704
 - de maíz, 674
 - de palmeras/sagú, 684
 - en colorantes, 1324.2
 - en conservas de carne, 419
 - en margarinas como testigo, 551
 - modificado, 1398.23.1
- Aloe, 1293.2
- Alubias, 862
- Alumbre en envolturas, 197
- Alumbre potás'lco, 1:398.23.2
- Aluminio,
 - enveses de, 186.3
 - sacas de, 1323
 - pigmento, 1324.2
 - silicato de sodio, 1398.152
 - y potasio sulfato, 1398.23.2
- Allium sativum, 1300.1
- Altramuz/Lupino, 85'7
- Amaranto, colorante, 1325
- Amaretis, 763; 766
- Amargón, 853
- Amargos, bebidas alcoh, 1129
- Amarillo ocase, colorante, 1325
- Amiláceas en conservas anim, 285.6
 - en chacinados frescos, 323
- Amilasa, enzima, 1263a
 - aromát en plástic.;)S, 211

- aromát libres en color, 1324.2
- Amíno-4-difenilo en color, 1324.2
- Amomum melegueta, 1236
- Amoniaco en aire amb, 23
- Amoniaco en conservas de carne, 285.1
- Amonio
 - alginato, 1398.24
 - bicarbonato, 1398.24.1
 - carbonato, 1393.25
 - (Di) fosfato, 1398.26
 - hidróxido, 1398.27
 - (mono) fosfato, 1398.28
- Amygdalus communis, 1300.4
- Análisis bromatol, (ver caa tomo 11)
- Ananás,
 - conserva 961
 - fruto B84.1
- Ancua/Poror6, 656
- Ancusa, colorante, 1324.2
- Anchoa
 - a la carne, 462
 - conserva de, 490
 - y Anchoita salada, 463
- Anega, 1220
- Anethum graveolena, 1220
- Anetot, 1309.1
- Angélica, hortaliza, 839
 - esencias, 1300.5; 1300.6
- Angostura, subst amarga, 1294.3
- Anhídrido
 - carbónico c/nitrógeno, 1067
 - carbónico en aire, 23
 - carbónico en bebidas gasif, 1066
 - sulfuroso, 1398.29
 - sulfuroso en bebidas slalcohol gasificada, 1000
 - sulfuroso en confituras, 807.6
 - sulfuroso en jarabe de glucosa, 971
 - sulfuroso p/blanqueo frutos, 919
 - sulfuroso preserv cereales, 643
- Aniba rosaeodora, 1300.2.1
- Anís/Anisado, 1121.2
 - carabanchel, 1121.5
 - común, 1206
 - esencia de, 1300.7
 - estrellado, especia, 1207
 - licor crema de, 1121.4
 - turco/árabe, 1121.3
 - verde, 1206
- Anisette, 1121.4
- Antimonio:
 - en alimentos, 156
 - en colorantes, 1324
 - en envases, 187
 - en esmaltes, pint envases, 189
- Antisépticos en envolturas, 197
- Antranitato de metilo, 1311; 1398.30
- Añejamiento bebidas alcohol, 1126; 1127
- Aparatos, utens alimentarlos, 184
 - para leche,-54.3; 65 a 67; 71; 75
- Aperitivos:
 - bitter, fernet, amargo, 1129
 - con soda, 1132
- Apio, hortaliza, 842
 - esencia de, 1300.8
- ApocarotenaL, colorante, 1324.2
- Apocarotenato, colorante, 1324.2
- Apple, brandy, 1115.5
- Apricot, Licor, 1121.23
- Aquavit/Aquavita, 1121.6
- Arenque ahumado, 490
- Aromas recuperados det café, 1174
- Avutarda chica o de cabeza colorada 262
- Avutardas de Magallanes o de pecho blanco 262
- Arpillera, envoltura de, 197
- Arrac/Souchou, aguard, 1116.1
- Arrollado criollo, 355
- Arrope
 - de uva, 1092e
 - de varias frutas, 1023
- Arroz, 647 y sig
 - blanco, 648^a
 - carolina, doble carol, 649
 - ctasif por longitud, 649; 651
 - defectos, 650; 651; 652
 - derivados del, 648
 - entero/integral, 647
 - glacé, 648b
 - glutinoso, 652 bis
 - japonés, 649c
 - parboit, 652
 - perlado, 648b
 - prod y subproductos del, 648
 - pulido, 648^a
 - quebrado, 648c
 - var Blue Bonnet, 649a
 - ver Blue Rose, 649b
 - var Fortuna, 649^a
 - ver Yamani, 649c

- Arrozín, 648d
Arrur.ruz/arrowroot, 699
Arsénico:
• en agua potable, 982
• en alimentos, 156
• en color/pigm, 189; 1324.2
• en frutas a desecar, 902
• en metales, 187
• en objetos plásticos, 211
Artemisia dracunculus, 1221
Arvejas, 858; 864
• secas remojadas, conserva, 928
• verdes, conserva, 927
Aspartamo, 1398.30.1 y Tomo II
Aspergillus oryzae, 1263a
Atún argentino, 479
Autoridad Sanitaria Nacional, Ver "Aistema Nacional de Control de Alimentos"
Autoridades Sanitarias Competentes: Ver Ley 18.284 – Dec. 2126 – Dec 385/99
Avellanas, 889
Avena arrollada, aplastada, 655
Avena, 643
Aves:
• comercialización en trozos, 256
• inspección veterinaria, 256
• peladeros de, 256
• tratadas c/oxitetracictina, 257
• temperatura, conservación, 256
• vivas, muertas, evisceradas, 256; 257
Azafrán:
• como colorante, 1324.2
• en polvo, 1209
• en rama, 1208
• métodos analisis, TOMO II
• molido, 1209
Azahar, esencia 1300.9
Azodicarbonamida:
• aditivo p/pan, 751
• características, 1398.31
Azúcar, 767 y sig
• blanco, la y 2a calidad, 768
• cande, 772
• Candi/Kandi, 774
• común tipo A, tipo , 768 bis
• con vainillina, 1247
• de fantasía, 773
• de fruta, 1398.66.0
• de Leche, 781
• en colorantes, 1326
• en pancitos, 769
• impalpable, 770
• invertido, 777
• Metodología Analítica, Tomo II
• refinado, 768
• rubia/morena/terciada, 771
• vainillada, 1246
Azúcares en conservas animales, 285.6
Azul de patente V, color, 1325
Azul de ultramar, 1398.32
- B**
- Bacalao salado y disic, 464
Bacterias plyoghurt, 576; 579; 5B0
Bacterias patóg. en agua potab, 982, 607.5; 607.6
Bacterias/hongos P/1lueso
Badiana
• condimento, 1207
• esencia, 1300-10
Balanqueo, 803
Bálsamo de Perú, 13i)B; 1398.33
Bálsamo de Tolú, 1308; 1398.34
Bátsamoslóleos/oteogomoresinas, 13C)8
Bálsamun peruvianum, 1398.33
Bananas, fruto, B84.2
Babos de repostería, 787 bis
Bario en colorantes, 189
Bario en plásticos, 211
Barnices p/cobert d,e confit, 805.2
Barniz sanit esmalt, 186; 187; 188; 190
Barquillos, 762
Barriles, revest interno, 1083
Barro cocido vidriado, envase, 186.5
Basidiomicetas, 124-9
Batata de China. 831
Batata, 828
Bazo, 252
Bebidas alcohólicas, 1117; 1128
• alejamiento, 1126; 1127; 1136
• artificiales, ineotas 1133
• concentrados, 1117
• destiladas, 1110; 1111; 1117
• exig, 1125; 1134; 1136 bis
• importadas, 1124
• productos p/añejarlas, 1136
• sustancias prohibidas, 1136
• vinos, Tipos, 1095 y
• Licores, ineptos, 1133; 1134 y
• Licores, nomb geográficos, 236; 1135

- Bebidas analcohólicas, 119; 996 a 1017
- aditivos permitidos, 996
 - ácidos permitidos, 996
 - agua tónica, 1001
 - ariapa, 1004
 - artificiales, 1005
 - colorantes permitidos, 996
 - con jugo frutas, 1006,
 - dióxido de carbono 996;
 - edulcorantes permitidos, 996;
 - espesante; 996K
 - envases, higiene de, 1019 bis
 - extractos, infusiones y maceraciones permitidos, 1000
 - ginger ale, 1002
 - guaraná, 1003
 - polvos para prep bebida s/sin alcohol, 1009
 - preparados básicos p/elaborartas, 1008
 - prohibición de venta en vasos desde mostrador. 997
 - soda tónica, 1001
- Bebidas
- de bajo contenido alcohólico, 1039
 - espirituosas, 1128
 - espirittónicasíreconst, 1125
- Belembe, B32
- Beltadona, 1293-1
- Beme, B72
- Benceno en aire amb, 23
- Bencidina, en colorante, 1324.2
- Benzaldehído, 1311; 1398.35
- Benzofenona, 1311; 1398.35.1
- BenzoiLbencene, 1398.35.1
- Berenjenas, 871
- Berro, B51
- Betacaroteno, en Mayonesa , 12BO.3; 1324.2
- Betanaftilamina en color, 1324.2
- BHA, 1398.81
- BHT, 1398.83,
- Bibliog colorantes y pigm, 1324; 1325
- Bibliograf de contaminantes aire, 23
- Bibliograf de n,étodos anatót, 1399; Tomo II
- Bife a la hamburguesa, 330; 389
- de lomo a la plancha, 3B7
 - de vacuno cl cebolla, 3B8
- Bifenilo, 1398.61
- Bifosfato de calcio, 1398.46
- Bióxido de carbono, 106,6
- Biscuit, 760
- Bistropogon nollis, 122B
- Bitartrato de potesio, 1398.120
- Bitter
- angostura, 1131
 - de naranja, 1129; 1130
- Bixina, 1324.2
- Bizcochos/Gallet 760; 762; 7(>4; 766
- Bloques/Barras chocot relleno, 1159
- Bodega vinícola, 127
- BoLetus, 1249
- Bollito de anís, 759
- Bombón, 786; 788; 788.16
- Bombonería, 114; 116
- Bondiola, 287
- Boniato, 828
- contenido mín de jugos y/o PuLpa, 998; 999
- Boro en alimentos, 156
- dióxido de carbono, 996
- Botellas para Leche, 71
- edulcorantes permitidos, 996
- Bouillabaisse, 480
- espesante, 996k
- Brandy/Aguard, 1112; 1113; 1115
- concentrado 1174;
- Brasilina, 1324-2
- Brassica, 1229
- Brevas, 8&4.3
- Bromato de Potasio., 1398.112
- Bromelia, 1398-100
- Bromelina,
- enzima, 1263c
 - p/tiernizar tripas, 312
- Bromo en aire ambiente, 23
- Bromuro de metilo en aire ambiente, 23
- Bronce, enveses de, 186-2
- Broux de noix, 1121.7
- Brucelosis/Tuber, vacas, 40; 41; 56; 57 Buckling/arenque aium, 490
- Budines, 818
- Bulbos, tallos vegetales, 841 a 847 -2
- Burzot en cuero, 34
- Burzot, 356
- Buseca, 431
- Butifarra, 325
- Butirato de
- bencilo, 1311; 1'.598.35.2
 - butito, 1311; 1398.35.3
 - etito, 1311; 13911.36
 - isoamito, 1311; '1398.37

Buttermilk, 580

C H

Caballa, 270

Caballa preparada como Atún, 479

Cabeza de Cerdo Salada, 288

Cacahuete/Mani, 897

Cacao, 1137

- agregados, 1161; 1162
- cascarilla de, 1160
- desmantecado/deslirado, 1141
- dulce, polvo edulcorado, 1144
- en grano, 1137
- en polvo, 1142
- en polvo desgrastado, 1143
- grasa/manteca, 1147
- masa de, 1139
- pasta de, 1139
- solubilizado, 1145
- solubiliz dulce/G-dulcorado, 1146
- torta de, 1140
- tostado y descascarillado, 1138

Cadmio en

- pinturas/esmaltes envas, 189
- plásticos, 211
- revest de envases, 186.2

Café, 1163

- clasific por el grano, 1164
- crudo, 1163
- descaf soluble, 1174 bis
- descafeinado, 1170; 1172; 1173
- deteriorado, 1177
- en copos, virutas, 1169
- extracto de, 1174
- inepto, 1177; 1178
- instantán/solub/concentrado, 1174
- molido suelto, 1168
- procedencias, 1164
- sin cafeína, 1171; 1173
- soluble, 1174
- sucedáneos del, 1176; 1179; 1180
- torrado, 1165 a 1167
- torrado solub, 1175
- tostaderos de, 130
- tostado, 1165 a 1167
- verde, 1163

Cafeína, 1398.38

Cakes, 760

Calabaza, 876

Calcio

- alginato, 1398.39
 - ascorbato, 1398-39.1
 - benzoato, 1398.40
 - carbonato, 1324.2; 1398.41
 - cictamato, 1398.42
 - ciclohexano sutafamato, 1398.42
 - citrato, 1398.43
 - cloruro, 1398.44
 - cloruro, en Leche evap/cond, 575
 - cloruro, en quesos, 607
 - (di) fosfato, 1398.45
 - disódico etitenodiaminotet, EDTA, 1398.168
 - gluconato, 1398.45.1
 - hidróxido, 1398-45.1.1
 - lactato, 1398.45.2
 - (mono) fosfato, 1398.46
 - polimanuronato, 1398.39
 - propionato, 1398.47
 - propionato adit p/pan, 747
 - sacarina, 1398.48
 - silicato, 1398.49
 - sorbato, 1398.50
 - (tri) fosfato, 1398.51
- Caldos, conserva, 440
- Calidad igual de los alimentos, 11
- Calvados, 1115.7
- Cámara frigorífica, 25.2; 26; 28; 49; 53; 61.5; 69; 81.6; 85.8; 91;2; 91.4; 96; 97; 138.7; 140.1; 162; 178; 182; 248; 310; 311; 494; 623-a
- Camarón seco, 468
- Campeche, colorante, 1324.2
- Candi, 774
- Candy de maní, 788.3
- Canela de Ceylan, 1211
- Canónigo, verdura, ;352
- Caritáride,, 1293.2
- Cantaxantina, colorante, 1324.2
- Caña/Cachaza, 1116.2; 1118.1
- con miel, 1121.8
 - de frutas, 1121.11)
 - doble, 1118.2
 - quemada, 1121.9
- Cañerías de plástico p/agua, 213
- Capacidad de envases y contenido
- Capparis spinosa, 1205
- Capping salt, 1271
- Caproato de
- asilo, 1311; 1398.52
 - de etito, 1311; 1:398.53.3
- Capsicum, 1233

- Caramelo,
- colorante, 1324.2
 - colorante p/cerveza, 1081.9
 - blandos, duros, etc, 789 a 791
 - de uva, 1092.f
 - /Chocolatines, c/fósforos, 790
 - recipientes para, 791
- Carbohidrasa, enzima, 1263.a
- Carbón medicinal, 1324.2
- Carbonato
- básico de magnesio, 1398.87
 - de calcio c/pigmen, 1324.2
- Carboximetilcelulosa sódica, 1398.52.1
- Carbunco en lecheras, vacunación, 41
- Cardamomo, condimento, 1212
- Cardo,
- hortaliza, 843
 - santo/bendito, sust emarga, 1294.4
- Cariophyllus aromáticos, 1216
- Carne, 247
- abombada/normal, 250; 253
 - a la pepitoria, 395
 - almacenamiento en cámaras frías, 179; 248
 - aplicación conjunta CAA y Ley 3959; 2
 - de Reglamentación; Disposic. Espec. pág 519
 - cocida congelada, 443
 - curada, 286
 - de bovinos, 247
 - diferentes preparados, 443 a 450
 - envases/envolturas prohibidos, 254
 - fibrosa, 251
 - flacalmagra, 251; 292
 - fresca, 248; 259
 - inspección sanitaria transporte de, 259
 - grasa/gorda, 251
 - mézclas/pastas de, 310; 311
 - ovina curada y cocida, 380
 - ovina s/curar y cocida, 383
 - real, 205, 240
 - partes c/sello sanitario, 248
 - picadaltriturada, 255
 - porcina curada y cocida, 381
 - porcina s/ curar y cocida, 384
 - productos elaborados con, 258 y derivados, 2
Reg; Disposiciones Esp. pág 519
 - sazónada, 393
 - sello inspección sanitaria, 248
 - tratada con oxitetraciclina, 249
 - vacuna asada, 386
 - vacuna con papas, 392
 - curada y coc/corned beef, 379
 - cruda de humedad interm, 255 bis; 379 bis
 - vacuna sin curar y cocida, 382
- Carnicerías, 24
- Carotenos, color, 1324.2
- Carragenina, 1398.47.1
- Carry, condimento, 1213
- Cartamina, 1324.2
- Cártamo/Alazar, color, 1324.2
- Cartón envas/envolt, 186 bis; 197.6; 1322
- Cartulina, envases de, 186 bis
- Carum carvi, 1300.3
- Carvacrol, 1311; 1398.52.2
- Carvi, comino alemán, 1214
- Casas de comida, 153; 283
- Casas de huéspedes, 138; 141
- Cáscaras de naranja amarga, 1294.10
- Cascarilla de cacao, 1160; 1161
- Caseína, 583
- Caseinato, 584
- Casis, Licor, 1121.11
- Cassoulet, conserva, 397
- Castañas, 890 a 892
- cándidas/marrón glacé, 788.4
 - de cajú, 894
 - de Pará/Brasil, -893
- Catalasa, enzima, 1263d
- Catufa, 833
- Caucho, tapás de, 193
- Caviar, 483
- aditivos para, 487; 488
 - argentino, 241
 - fresco/granutado, 484
 - prensado, 485
 - salmuera para, 461
 - similar, 486
- Cayota/Alcayota, 884.4
- Cebada, 643
- germinada, 1180
 - matta de, 659
 - mondada, 653
 - perlada, 654
- Cebadilla, 1293.1
- Cebolla, 844
- esencia de, 1300.14
 - irradiación de, 844 bis
- Cebollitas/ajíes/pepin en vinagre, 980
- Cecina, 289

- Cedrón/Yerba Luisa, cond, 1215
Celofán usadolmanchado, 197.2
Celulosa
- gel, 1398.52.2
 - microcristalina, 1398.52.2
 - regenerada, envases, 186.9
- Centaurea menor, subst amarga, 1294.6
Centeno, 643
Cera
- animal/vegetal/mineraL, 789.9
 - carnauba, 1398.53
 - protec frutas cítricas, 922
 - de abejas, 1398.54
 - dituyente p/coloran, 1326
 - protec frutas cítricas, 922
 - de cachalote, 1398.63
 - de parafina, 1398.55
 - microcristalina, 1398.55
 - minerales, 1398.55
- Cerámica, envases de, 186.5
Cereales, 643 a 646
- aplastados, inflados, en copos, 645
 - desinfección de, 1401
 - en hebras, 646; 658.5
- Cerezas, 884.5
- conserva, 963
 - desecadas, 916
- Cervecería, productos de, 1083
Cervelat, 332
Cerveza, 1080
- Bock 1083
 - común, 1080.2
 - de ..., 1080.1
 - envases para, 10E.3
 - especial, 10BO.2
 - exigencias, 1082
 - extra, 1080.2
 - fábricas/comercios de, 124 a 126
 - genuina, 1080.1
 - Liviana, 1080.2
 - Munich, 1080.2; 1083
 - negra, 1080.3
 - Pilsen, 1083
 - prácticas de elat., 1081
 - rotul/denomin, 1080; 1081
 - slalcohol, 1080.3
 - Viena, 1083
- Ceylán, esenc canela de, 1300.11;
Cictamato de sodio, 1398.136
- en bebidas s/alcohol, 1349
- Ciclohexano
- propion de alito, 1311; 1398.56
 - sulfam de calcio, 1398.42
 - sulfam de sodio, 1398.136
- Cichrumintybus, 1294.1
Cidraltoronja, 884.6
Cima, 357
Cinamal, 1398.56.2
Cinamaldehído, 1311; 1398.56.1
Cinamato de metito, 1311; 1398.56.2
Cinammomun zeylanicum, 1211; 1300.11
Cinammomun cassia, 1300.12
Cinc
- en agua potable, 982
 - en alimentos, 156
 - en colorantes, pint, 189; 1324
- Cinchona
- calisaya, 1294.11
 - succirubra, 1294.11
- Cineol/eucaliptol, 1309.6
Ciruela,
- fruto, 884.7
 - conserva, 960
 - desecada, 909
 - tierna tipo francés, 903
- Citral 90%, 1309.3
Citral puro, 1309.2
Citrato
- isopropito; 1398.57
 - férrico amónico, pardo, 1398.83.2
 - férrico amónico, verde, 1398.83.3
 - tricálcico, 1398.43
 - tripotásico, 1398.114
 - trisódico, 1398.137
- Cítricos, mermelada de, 810 bis
Citronelal/rodinal, 1309.4
Citronelol, 1309.5
Citrus aurantium, 1294.10
- protectores externos, 922; 924
- Ctara/albuina de huevo líq. 511
Clavo de olor,
- esencia, 1300.15
 - especia, 1216
- Ctopteryx, 878
Clorhidrato de
- aureomiciria, 1398.58
 - oxitetracielina en:
 - faenam. animales, 249; 257; 271
 - pescado fresco, 271
 - terramicina, 1398.103

- Cloro activo en agua potable, 982
- en aire ambiente, 23
- Clorofila A y , color, 1324.2
- Cloroformo en aire ambiente, 23
- Clorotetraciclina, 1398.58
- Cloruro de sodio, 126-1+
- Clubes, 138; 140
- Cnicus benedictus, 1294.4
- Cobertura de chocolate, 1153 a 1155
- Cobre en:
- aceites, 525.5
 - agua potable, 982
 - alimentos, 156
 - colorantes y pigmentos, 1324.2
 - envases, 186.2; 1117
- Coca, 1293.1
- de Levante, 1293.2
- Cochinilla, color, '1324.2
- Cochlearia armoraciii, 1239
- Cocinas, 138; 140
- Coctearia de Bretaña, 1239
- Coco, 895
- aceite de, 538
 - agua/Leche de, 895
 - en polvo/rallado, etc, 895
 - grasa de, 538
 - pancitos/tabletas de, 788.9
 - pulpa de, 895
- Coctel,
- bebida alcoh, 1121 bis, 1129tris
 - de frutas, conserva, 970
- Codeguín, 326
- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO,
- Ley 18.284 art. 1°
- Col ácidajar,-ia, 976
- Cola de certio salada, 288
- Colecalciferol, 551.L
- Coles, 848
- flores, frutos, 857 a 877
- Colesterol
- en bizcochos/galtet, 760.8
 - en fideos, pastas, 713; 721
- Colocassia esculentum, 832
- Colofonia, 789.9
- Colombo, subst. amarga, 1294.7
- Coloquintida, 1293...2
- Colorantes, 197.4; 1322 y sig
- declaración en rótulo&, 246
 - diluciones y diluyentes de, 1326
 - naturales, nómina, 1324
 - normas, identificación, 1324;
 - p/plásticos, metales, 211
 - prohibidos, 1322
 - que no figuran en CAA, 1327
 - sintéticos, 1325; 1325 bis
 - sintéticos en envolturas, 197
 - tolerancias de metales, 1324
- Comedores, 13, 14, 18, 141
- Comidas preparadas congeladas, 158bis; 182
- Comino:
- alemán, 1214
 - común, 1217
- Comisión Nacional del CAA, 20 Ley compota, 808
- Compuestos quím aisl, 1309; 1310
- Concentrados
- de bebidas alcohólicas, 1117.1
 - de tomates, 946
 - de proteína origen veget, 1410
 - de bebid analcoh p/neranjada, limón, 1038
- Condimentos/especias, 1199 a 1248
- en conserva carne, 285.3
- Conejo 262
- Confiscación de alim, 132.6
- Confiterías, 115
- Confites/grageas, 794
- Confituras, 807
- Congelación de alimentos, 158 bis; 160; 162
- Conserva de, 30; 175 a 177
- atcauciles, 940
 - ananá, 961
 - animales caza 266; 268; 519
 - arvejas verdes seca remoj, 928
 - atún, 479
 - bife hanburgués, 389
 - caballa, merluza, 481
 - carne, 284; 285; 379 y sig
 - ovina curada, cocida, 380
 - p/exportación, 412
 - tratada c/oxitetracic, 249
 - vacuna,
 - (corned beef), 379; 379 bis
 - cruda de humedad intermed, 255 bis
 - cerezas, 963
 - chauchas, 941
 - chorizos españoles, 424
 - ciruelas, 960
 - crustáceos, 285.1

- damascos, 959
- diferentes especies animales, 385
- duraznos, 955; 956
- ensalada de fruta, 969
- espinaca, 932
- frambuesa, 968
- frutas, edulcorantes para, 971
- frutillas/fresas, 958
- garbanzos, 936
- guindas, 694
- hortalizas en vinagre, 980
- higos, 966 hongos, 1250
- jardinera hortal/legumbres 941 ter
- manzana, 962
- mariscos, 29; 482
- membrillo, 967
- origen animal, 2711
- origen vegetal, 926
- palmitos, 933
- pecho vacuno, 390
- peras, 957
- pescado, 451; 481
 - al aceite, 478; 479
 - con jalea, 477
 - en aceite comestible, 489
 - en salsa, 474
 - ensayos estabilidad, 473
 - extranjeras, 490
 - fábricas de conservas, 29
- pimiento, 938
- porotos secos remojados, 935
- porotos, 934
- puré pimiento, 939
- remolacha, 941 bis
- salch Viena/Franfur/Copetín, 425
- tomate con piel, 944; 945
- tomate pelados 942
- tomate triturado, 948
- uvas, 965
- zanahoria, 937
- elaboradas en casas comidas, 283
- envasamiento, 281; 282
- exigencias analíticas, 285
- fábricas de, 30
- líquidos de curado para, 284
- mixta, origen animal y vegetal; 279
- tratamiento/incubación, 280; 473
- Conservación de
 - alimentos, procedim, 159 a 177; 182
 - carnes, 179,
 - comidas en restaut, hotel, rotis, etc, 283
 - pescado fresco, 179; 271
 - productos Lácteos, 97
 - por calor, 163, 164
 - por otros procedimientos, 174 tris
 - por radiaciones ionizantes, 174; 807.4; 827 bis; 841 bis; 844 bis; 884 bis; 1401 bis
 - por salmuera, 170
- Consultor Técnico, 19
- Consumidor, 6.1
- Contaminación de alimento
- Contenido neto en envases, 239
- Coñac, 1116.3
- Copernicia cereferia, 1398.53
- Copos de maíz, 656.4
- Corazón, 252
- Corcho en tapas, 193.2
- Cordero a la irlandesa, 401
- Coriandrolculantro, 1218
- Corned beef, 379
- Coronopus pinafitidus, 856
- Corrosión de envases, 177
- Costilla de cerdo salada, 288
- Cotufa, 830
- Crakers, 760
- Crema:
 - ácida, 588
 - artificial,
 - imitación, 552 tris
 - polvo para, 552 tris,b
 - contenido de grasa, 585
 - cultivada, 588
 - de Leche en polvo, 590
 - de Leche, 91; 585 a 590
 - helada, 1077, 1078
 - homogeneizada, 586
 - nata, 585
- Crema, prohibición, uso palabra 591; 644; 702
- Cremerías, 78 a 95
- Cremogenado de; 1051 805; 1398.120
- Cremor tártaro, 787;
- Creta en envases, 192
- Criadillas, 252
- Cristal, envases de, 186.5
- Crocus sativus, 1208
- Crocetina, 1324-21 Tomo II
- Cromo en color y pigmentos, 1324.2
 - revestimiento de envases de, 186,3
- Crustáceos, moluscos 270; 273; 274; 275; 276.i
- Cuajar de rumiantes, 252

Cuajo enzima, 584; 1263
Cuasia, subst amarga, 1294.5
Cubiertos/utensilios, 184
Cucurbita ficifolia, 884.4
Cuero de cerdo salado, 288
Cumarina, 1320
Cuminum cyminum, 1217
Curado de alimentos, Líquidos para 284
Curazao, 1121,12
Cúrcuma, color, 1230; 1324.2
Curcumina, 1324-2
Cyperus esculentus, 833

C H

Chacinados, 302
• % de agua, 320; 322
• % de materias grasa, 319
• % de sustancias amiláceas, 323
• agregados permitidos, 323
• agregados prohibidos, 316
• cocidos: Viena, Frankfurt, 322
• embutidos, 303 a 507
• fábricas de, 26
• fiambres, 309
• ineptos, 316; 317
• no embutidos, 308; 354
• rotulación de, 318
• sellos de inspección, 378
Chatona, 290
Champagne, 1101
Champiñones, 1250
Chancaca, 771
Charqui, 292
Chauchas, 863
• conserva, 941
• turca, 872
Cherry, 1121
• brandy, 1115.2
Chewing-gum, 789.9
Chicha de uva, 1092.g
Chicle, 789 bis
• globo, 789 bis
Chicoriuin intybus, 1179
Chili con carne, 403
Chimichurri, 1287
China, esencia, 1300.12
Chinchulines, 252
Chinesco, 358
Chirimoyas, 884.8

Chirivía, 840
Chocolate, 1148
• agregados prohibidos, 1161; 1162
• blanco, 1158
• blanco, cobertura de, 1155
• bloques/barras, 1159
• c/crema, 1151
• c/leche cobertura de, 1154
• c/Leche detcremada, 1150
• c/leche, 1149
• coberura de, 1153 a 1155
• de fantasía, 1156
• dulce c/leche, 1149
• envolturas para, 200
• figuras de, 805.2
• fundentelfondant, 1152
• lacteado, 1149
• relleno, 1159
Chondrus, algas, 878
Chorizo a la española, 333
• español en lata, 424
• fresco, 327
Chow-chow de tomates, 978
Chucrut, 976
Chufa/almendra de tierra, 833
Chuño/fécula de papa, 674
Chupetín, 789
Chutney, 977; 1337

D

• 2,3-butanodiona, 1398.59
• 2,6-dibutil-terc-p-cresol, 1398.83
• 2-acetonaftona, 1398.96
• 2-hidroxidifenito, 1398.102
• 2-metil butirato de etito, 1398.85.1
• 2-octinoato de metilo, 1398.80
• d-atfatocoferol, 1398.23
• d-carvona, 1309.1.1
• d-citronelat, 1309.4
• d-fructosa, 1398.66.0
• d-isoascorbato sódico, 1398.142
• d-manitol, 1398.90
• d-sorbitol, 1398.157
• d-tertrato de potasio, 1398.121
• dt-atfatocoferot, 1398.23
Damascos,
• conserva, 959
• desecados, 915
• fruto, 884.9

- Dátil,
- fruto, 925
 - relleno, 791
- Decatactona delta, 1311; 1398.58.2
- Decanat, 1311; 1398.58.1
- Decomiso de alimentos, 6 bis; 18.9; 18.10; 121; 1 129; 139; 143; 177;
- Decreto 2126/71, Reglamentario de Ley 18284.
- Derivados
- de la uva, 1092
 - proteínicos, 1365; 1407
- Descongelación de alimentos, 162
- Desecación de alimentos, 167
- Desecado de frutas, 902
- Deshidratación de alimentos, 168
- Desinfección de vajilla en bares/restaur/confit/afines, 204
- Desinfectantes
- permitidos, 1401
 - prohibidos, 1404
- Desinfestación/cianhidrizac, 1403
- de frutas, hortalizas, 1401 a 1404
 - de harinas, 1404
 - de insectos y parásitos, 174
 - de productos del agro, 1406
- Desinsectación de alimentos, 174; 1405
- Destilerías y fabr. de Licores, 129
- Desregulación del comercio exterior – Anexo Capítulo I
- Detergente p/vajilla, 204
- Devolución de productos en comercios, 137
- Dextrina
- comestible 688
- Diluyentes p/colorantes, 1326
- Dextrosa, 799
- Diacetiltart mono y di glicér. 1398.60
- Diastasa/fermento 312, 1261 a 1263
- Diaceto-betacaroten 1324.2
- Diacetilo, 1398, 59
- aditivo p/margarina 551
- Diclorodifluormetano en aire, 23
- Diente de leon 853
- Difenil cetona 1398.35.1
- Difenilo 1398.61
- protector de cítricos 922
- Difosfato
- Dioxido 1398, 138
- tetrasódico, 1398.155
 - dihidroxi-1,2-propano, 1398. 123
- Diluyentes para cplorantes, 1326
- Dimetilglioxal, 1398.59
- Dimetilpolisiloxano 1397 1397;1398.62
- Dimetisilicona; 1397, 1398.62
- Dióxido de
- azufre 1398.29
 - nitrógeno en el aire, 23
 - silicio, 518398.139
 - titanio; pigmento, 1324.2
- Director Técnico 4; 16;17; 19; 155; 557.3; 558; 559 bis; 560 bis; 561; 1346
- Disolvente de aceites, 526 bis y Tomo II
- Disposiciones especiales sobre el CAA, pág ...
- Documentos sobre metodologías y técnicas analíticas y de aditivos; 1399
- Dudecanato de Etilo; 1398.86.2
- Dulce, definición; 811
- Dulce de Leche; 592; 593; 594; 594 bis; 595
- con crema, 594
 - envases para, 595
 - mixto, 594 bis
 - para repostería/pastelería, 593; 593 bis
- Dulce de papa 812
- Dulce mixto, 814
- Duraznos, 884.10
- conserva, 955
- Descarozados/medallones, 905
- en mitades, desecados, 906
 - en tiras, desecados, 908
 - enteros con carozo, conserva, 956
- Dypterix odorata, 1248
- E**
- Edetato disódico cálcico, 1398.168
- Edulcorantes
- no nutritivos 1347; 1348; 1349; 1398.100.2
 - nutritivos, 768 y sig.
 - azucar, 768 y sig.
 - aptos, 781 bis
 - para conserva de frutas, 971
 - para crema artificial, 552
 - para margarina, 551
- Eletraria cardamomun, 1212
- Embalajes alimentarios, 184, 185
- de plásticos, 206 a 218
- Enbutidos, 303
- Baños para, 314
- cocidos 307, 341
 - clases de, 304
 - de pescado 472
 - en aceite, tratamiento térmico, 315

- fábricas de, 26
- frescos, 305, 324
- secos 306, 331
- Empanadas, relleno de 438
- Empleados, obreros, 20/22
- Emulsionantes YN, 1398.129.1.1
- Encéfalos/cesos, 252
- Encurtidos/pikles 172, 972, 1337,1338,
- Enebro 1219
- Eneldo/hinojo hediondo 1220
- Engaño consumidor, 11, 230, 231
- Ennegrecim conserva de crustaceos ,285.1
- Ensaимadas/facturas 757
- Ensalada de frutas,
 - conserva 969
 - para aperitivos, 439
- Envasamiento mecánico de leche, 69
- Envases/envolturas de alimentos, 184 y sig.
 - barnizados, 187.2
 - capacidad del envase/conten. real 205, 240
 - cierre de 143
 - corrosión de, 177
 - de carton, papel, etc, usados, 197
 - de hojalatas, normas IRAM, 205
 - de plasticos 206
 - de retorno, 196
 - deformados, 177
 - esmaltados, 186.9
 - inchados, 177
 - materiales permitidos 186, 186 bis
 - materias primas para papeles y cartones, 186 bis
 - metálicos, 185 a 188; 191 a 193
 - metálicos, pruebas de cesión, 188 bis
 - norma IRAM Para envases de hojalata, 205
 - papeles, cartulinas cartones, 186 bis
 - para aceites, 524
 - para aditivos 1395
 - para alimentos acuosos 199 bis, Tabla A
 - para alimentos no acuosos 199 bis, Tabla A
 - para bonbones, 200
 - para caramelos,200 791
 - para cervezas, 1083
 - para chacinados 200
 - p/leche certif pasteur, 565
 - p/leche de hasta 50 Litros, 77
 - p/leche, higiene, 54; 55; 71; 72; 77
 - p/manteca, 600
 - p/productos de la pesca, 277
 - p/quesos, 607.16
 - p/sal, 134bis.3; '1275
 - p/soda, 1017
 - p/yerba mate elabor; 132; 1197
 - pinturas, decor/esmaltado de, 189
 - plásticos, cierre de, 193.7
 - plást autorizados, 214 a 217
 - prohibidos para alimentos, 201; 1322
 - revestimiento interior, 185; 186
 - sin barniz sanitario, 187.1
 - soldadura de tapas/cierres, 191 a 193
- Envolturas
 - animales ineptas, 313
 - de embutidos, chocol, etc 200; 800; 805
 - prohibidas, 197; ;?54; 1322
- Enzimas/fermentos, :312; 1261 a 1263
 - proteol en Cerveza, 1081.e
- Eritorbato sódico, 1398.142
- Eritrosina, colorante, 1325
- Escabechado, 173
- Escarola/endivia, 854
- Esencial/aceite esenc, 1300; 1303
 - aditivos para, 131)1
 - artificial (emulsión), 1315
 - artificial (emulsión), solución, 1314
 - artificial p/ticor gusto a 1319
 - artificial, 1312
 - caract fisicoquimicas, 1302
- Esencia de:
 - ajenjo, 1320
 - ajo, 1300.1
 - albahaca, 1300.2
 - alcaravea, 1300.3
 - almendras amargas, 1300.4
 - ambretec, 1300.4.1
 - angélica (raíz), 1300.5
 - angélica (semilla), 1300.6
 - anís, 1300.7
 - apio, 1300.8
 - azahar/neroli, 1300.9; 1300.34
 - badiana, 1300.10
 - bois de rose, 1300.2.1
 - cananga, 1300.12.1
 - canela china, 130,3.12
 - canela de ceytan, 1300.12
 - cardamomo, 1300.13
 - cebolla, 1300.14
 - clavo, 1300.15
 - comino, 1300.16

- coriandro, 1300.17
- enebro, 1300.17.1
- estragón, 1300.18
- eucalipto (hojas), 1300.19
- eucalipto, rectificada, 1300.20
- gaulteria, 1320
- haba tonca, 1320
- hinojo, 1300.21
- jengibre, 1300.22
- laurel, 1300.23
- limón mejicano, destilada, 1300.25
- limón mejicano/lima, 1300.24
- limón, (epicarpio), 1300.26
- mandarina, 1300.27
- menta arvensis, 1300.30
- menta FNVA, 1300.29
- menta piperita, 1300.28
- menta spicata, 1300.31
- naranja amarga, 1300.33
- naranja dulce, 1300.32
- neroll/azahar, 1300.9; 1300.34
- niaolí, 1300.35
- nuez moscada, 1300.36
- orégano, 1300.36.1
- perejil, 1300.37.1
- petit grain Paraguay, 1300.37
- pimienta, 1300.38
- pomelo, 1300.38.1
- romero, 1300.39
- rosas, 1300.39.1
- ruda, 1320
- salvia officinalis, 1320
- sasafrás, 1320
- savina, 1320
- tanacetec, 1320
- tomillo, 1300.40
- trementina prohibida, 1320
- zanahoria, 1300.39.2
- Esencia deterpenada, 1304
 - natural aislada o mezcla, 1303
 - natural concentrada, 1305
 - natural de mostaza, 1300.31.1
 - tabletas/potvos, granutados, 1316
 - y extracto c/emulsion estabiliz, 1315
 - y extracto, prohibidos, 1320
 - y extracto, tabletas/polvos, 1316
- Esmaltes protect de envases, 188
- Espárragos,
 - conserva, 930
 - turiones/brotos, 845
- Espicias/condimentos, 1199; 1200
 - mezclas de, 1201
- Esperma de ballena, 1398.63
- Espinaca
 - conserva, 932
 - hojas, 869
- Esponjas, virutas, etc, 203
- Establecimientos:
 - alimenti, 12; 13; 14, 15, 16, 17, 18 y sig
 - autorización de, 13; 14
 - azucarero/ingenio, 112
 - bares, casas de comidas/huéspedes, clubes, 138
- Establecimientos:
 - aceiteros, 31
 - agua gasificada, 119
 - agua mineral, 118
 - bebidas alcohólicas, 129
 - bebidas hídricas, 119
 - bombones, 116
 - café, tostaderos/comercios, 130, 131
 - caramelos, 114
 - cervecería, 124; 125; 126
 - cerveza, 124, 125, 126
 - comidas, 141 a 143
 - confitería/repostería, 115
 - conservas de anim de caza, 2641266
 - conservas de anim y veget, 30
 - conservas de pescados/mariscos, 29
 - despacho de cerveza, 125
 - embutidos/chacinados, 26
 - empanadas, pizzas, sandw, etc, 136
 - ferias francas, 144; 145
 - fraccionador de vinos, 128
 - helados, 122; 123
 - hoteles, 140
 - industrias Lácteas, 99; 100; 101; 102
 - lácteos, ubicación, 92; 101; 102
 - licores/destilerías, 129
 - mercados y mercaditos, 147
 - miel, 113
 - molinos de café, 130
 - especías, 133
 - harineros, 107
 - yerba mate, 132
 - normas generales, 18 y sig.
 - objetos plásticos, 210; 214; 216; 218
 - panificación/pastelería/galletitas, 110
 - pastas alimenticias, 108; 109
 - pasteurización de leche, 60, 67, 98, 99

- pasteurizadores/lacteos, 60; 63
- pizzas, sandiw, churros, 136
- platos de comida, 139
- quioscos y vehículos con parada fija, 146
- sal/salineras, 134.
- salinero, 134
- sandwiches, pizzas, empanadas, 136
- turrone, mazapanes, 117
- vinagres, 135
- vinícola/bodega, 127; 1 28

Estaño:

- en alimentos, 156
- envases de, 186.3
- papeles de, 197
- recubrim enveses, 187.1; 187.2

Estearato de

- ascorbilo, 1398.64
- magnesio, 1398.169

Estearoil lactato de sodio, 1398.172

- lactilato de sodio y calcio, 550.8

Ester

- etílico, 1324.2
- metílico de la ce'ulosa, 1398.93
- metílico del ácido 3-a-N-(Á-c) succinámico, 1398.30.1
- n-dodecítico del ác gálico, 1398.67
- n-octílico del ác gálico, 1398.68
- n-propítico del ác gálico, 1398.69

Esteres de

- colofonia, 789.9
- c/ ácido dia'cetil tartárico, 1398.60
- mono y diglicér, id c/ác acét 1398.99
- poliglicerol clác gr potic ac de ricino, 1398.109
- glicérid purit de colofonia, 1398.64.2
- rosina de madera, 1398.64.2
- grasos de sacarosa, 1398.64.1

Esterilización de alimentos, 164; 165; 174

Estiércol en tambos, 44

Estofado con salsa, 394

Estragón, condimento, 1221

Estramonio, 1293.1

Etanal, 1398.1.1

Etanoato de butito, 1398.2.1

Etanol, 1398.21.2

Etanol, dituyente p/color, 1326

Eter etit-beta-naftíLico, 1398.100

Etil formiato, 1398.66

Etilmaltol, 1311; 1398.64.1

Etilparaben, 1398.103.1

Etilvainillina, 1311; 1398.65

- en rotulado, 1244

Eucaliptol/cineol, 1309.6

Eugenol, 1309.6.1

Exaltador de aromas, 1283

Exportación de alimentos

- almendras, 8M
- castañas, 892
- empresas, establecim, 1; 12; 13
- exclusivam para export, 227; 228
- ilegales, 155
- normas del CAA, 4 Ley y 4 Reglam
- nueces, 899;

- picadillo de carne, 412;
- productos, 2; 10;

Extracto, 998; 1306; 1307

- artificial de ..., 1313

Extracto de:

- café descafeinado, 1174 bis
- carne, 446
- carne, primera calidad, 447
- carne, segunda calidad, 448
- estregón, 1221
- granos de Persiji,
- color, 1324.2
- hongos, 1251.2/3/4
- levadura, 1258bis; 1260
- malta, 1080.3
- tomate, 946.6
- en emulsión, 1315
- en solución, 1314
- en tabletas, 1316
- fluido de carne, 446
- mezclas c/prod sintéticos, 1313
- nómina, 1307
- seco (emulsión/coricreto/resin), 1315
- seco purificado, 1315

F

Fábricas de alimentos: ver Establecimientos

Facturas panad/pastel, 757; 765

Faisán 262

Faenamamiento de animales, 248; 249

Fantasia/chacinados, 359

Fariña, 677

Fécula de:

- almidón, 674; 705
- arrurruz, 699

- mandioca/tapioca, 683
- orquídeas/salep, 700
- Fecha de cosecha en:
 - aceitunas negras, 952.i
 - verdes en salmuera, 950
- Fecha de "duración mínima": VER "Disposiciones Especiales"
- Fecha de elaboración: VER "Disposiciones Especiales"
- acelgas en conser,ja, 931
- alimentos congelados, 162.b
- almidón/fécula, 674
- bizcochos/galletitas, 760
- cafés tostltorrad, 1165; 1166;1174; 1174 bis; 1175
- caldos, 440
- coberturas de chocolate, 1153; 1154
- colorantes, 1326
- concentrados de tomate, 946
- confituras, 807
- crema de Leche, 585; 586; 587; 588
- crema chantilty, 589
- chauchas, 941
- chocolates, 1148; 1149; 1150; 1151; 1156; 1158; 1159
- encurtidos/pickles, 172; 972
- escabechados, 173
- espinacas, 932
- frutas desintegradas, 1041
- harina de sorgo, 663 bis
- helados varios, 1077
- hongos comest, 1249; 1250; 1251
- hortalizas en vinagre, 980
- jalea real, 784
- jaleas de fantasía, 815
- jardinera de hortaliz, 941ter
- ketchup, 1284
- Leche condensada, 573
- leche descrem condens, 574
- leche en polvo p/industria, 570
- Levadura cerveza, 1258; 1258 bis; 1259
- margarina, 551
- masa p/pizza, 723
- mayonesa, 1280; 1281; 1282
- mostazas, 1285
- miel, 783
- normas Generales, 3; 223.4
- oblea, 756
- pasta de semillas, 804
- pasta fresca, 720
- pepinos agrios, 981
- pepipán, 799
- pizza de ..., 724
- polvos p/prep postre, 818
- pulpa de tomate, 947
- puré de papas, 685 bis
- quesos pasta blanda, 612 a 620 bis
- quesos, 612
- sal, 1272
- salsa, 1279 a 1282
- sopas, 442
- sucedáneos del café, 1176; 1179; 1180
- Fecha de entrega/expendio/consumo de leche:
 - aromat/saboriz, 562 bis
 - chocol, 562tris
 - descrem/esterelizada UAT, 562a,b
 - entera certificada, 559 bis
 - entera pasteurizada, 558; 558.8
 - entera pasteurizada seleccionada, 559
 - reconstituída, 563
- Fecha de envasado en:
 - manteca, 600
 - harina de algarrco, 681bis
 - conserv de carne, 285.4
 - normas generales, 238
 - quesos en gral, 612
 - quesos rallados, 640
 - rótulos, 223.4
 - normas generales, 238
 - sardinas envasadas, 457
- Fecha de expiración en alimentos, VER "Disposiciones Especiales"
 - alimentos congelados, 162.b
 - conserv de carne, 285.4
 - normas generales 3,f Regl, 223.4; 238
 - pastas frescast 720
 - pastas frescas rellenas 721
- Fecha de obtenc en leche cert cruda, 557.9
- Fecha de vencimiento en:
 - alimentos, VER "Disposiciones Especiales
 - alimentos congelados, 162.b
 - café torrado soluble, 1175
 - helados, 1077
 - jaleas de fantasía, 815
 - jalea real, 784
 - leche ácida, 576 a 581
 - leche entera
 - leche conservada UAT, 560 bis
 - leche descremada, 5152
 - leche descremada, 562a

- leche deshidratada, 567.V a 580
- leche esterilizada, 561
- leche reconstituida, 563
- masa p/empanadas, 722
- masa p/pizza, 723
- normas generales, 3
- pizza de 724
- en rótulos, 223-4
- Fenetil-isovalerato, 1398.165.2
- Fenitacetaldéhidó, -1311; 1398.65.1
- Fenilacetato de metilo, 1311; 1398.65-2
- Fenilalanina, 1398.:50.1
- Fenitbenceno, 1398-61
- Fenol en aire ambiente, 23
- Ferías francas, 144, 145
- Fermentos/enzimas, :312; 1261; 1263
- Fernet, 1129
- Fiambre, 27, 309
- Fiambrierías, 27
- Ficina p/tiernizar -tripas, 312
- Ficina, enzima, 126-5.c
- Fideos/pastas, 706; 707
 - coloración de, 712
 - con morrones, 716
 - conserv permit, 720 bis, 721 bis
 - de sémola 708; 719
 - frescos, 720
 - frescos con/at huevo, 721
 - laminados, 710
 - prensados, 711
 - secos, 707
 - c/acetgas, 714
 - clespinacas, 714
 - c/huevo/al huevo, 713
 - c/tomate/al tomate, 715
 - sueltos, prohibición, 717
 - semotados, 709
 - triturados, prohibición, 719
- Figuras de chocolate, 805.2
- Fioentina, 360
- Flakes de origen vegetal, 1409
- Flan, polvos para, 818.d
- Fiuón, 186.7
- Flúor
 - en agua potable, 982
 - en aire ambiente, 23
 - revestimiento antiadhesivo, 185
 - tolerancias en alimentos, 156
- Foenicutum, 1222
- Fondat/Fundente, 787
- Formaldehído en aire, 23
- Formiato
 - de amito, 1311; 1398.65.3
 - de cinamito 1311; 1398.66.1
 - de etilo, 1311; 1398.66
 - de isoamito, 1398-65.3
- Fosfato
 - ácido de potasio, 1398.116
 - ácido de sodio, 1398-145
 - de amonio dibásico, 139B-26
 - de amonio monobásico. 1398.28
 - de calcio dibásico, 1398.45
 - de calcio monoácido, 1398-45
 - de calcio mon,básico, 1398-46
 - de calcio precipitado, 1398.51
 - de calcio tribásico, 1398.51
 - monocálcico, 1398-46
 - potasio monobásico, 1398.116
 - sódico monobásico, 1398.145
 - tribásico de sodio, 1398.155.1
 - tricálcico, 1398.51
 - trisódico, 1398.155.1
- Fósforo en agua potable, 982
- Fraccionamiento de alimentos, 18-17
- Frambuesa
 - conserva, 968
 - fresca, B84.11
- Frigoríficos, cámaras, 178
- Frijoles/frejotes, 862
- Fructosa, 1398,66.0
- Fruta, 879 a 884
 - a desecar, 902
 - almacenamiento en frío, 179
 - almibarada/escurrída, 817
 - cítrica, rotulación, 923
 - hortalizas/confittidas, 816
 - conserva de, 955 a 971
 - desecada, 879; 903; 918
 - desec, mezclas de, 904
 - desec desinfest, 1401; 1402; 1404
 - desec y seca, blanqueo, 919; 920
 - deshidratada, 879
 - desintegrada, 1041
 - hortalizas en almibar, 809
 - escarchada/glacada, 817
 - fresca, 879; 884
 - desinfestación, 1401; 1402
 - desecada, deshidratada, 879

- ensalada de, 9651
- grado de madurez; 880; 882
- grado de selección, 883
- sana/limpia, 881; 882
- seca, 879; 885 a 901
- verde, 882
- y hortaliza confinada, 816
- y tubérculos en almíbar, 809

Frutillas, 884.12

- fresas, conserva, 958
- irradiación, 884 bis

Fucus, 878

Fudge, 788.5

Fumarato ferroso, 1398.83.3.1.

Fundente/fondant, 787

Furcellerán, 1398.66.1

Fustete/leño amarillo, 1324.2

G

Galantina, 361

- a la francesa, 362
- de cabeza, 363
- lengua forrada., 365
- lengua, 364
- italiana, 366
- ojo del rey, 367
- panceta arrollada, 368
- tres en uno, 369
- vienesa, 370

Galato de

- dodecilo, 1398.67
- octilo, 1398.68
- propilo, 1398.69

Galletas, 747; 755

- molidas, 753; 754

Galletitas, 760; 766

- Galtipea
- cusparia, 1294.3
- officinalis, 1294.3

Gamma-caroteno, 1324.2

Garapiñado, 792

Garbanzos, 859

- conserva, 936

Gas carbónico, 1066

- inerte p/reempl aire en envas, 195
- nitrógeno, 1067

Gases, 1066; 1068

Gasteromicetas, 1249

Gelatina.

- animal, 1398.70
- artificial de frutas, 815

- de palitas de cerdo, 423
- en extracto de carne, 427; 447.f

Genciana, subst amarga, 1294.8

Geraniol, 1309.7

Germen de trigo, 658.6

Gin, 1121.13

Ginebra, 1116.4

Glicerina/glicerol, 1398.71

Glicerol en colorantes, 1326

Glicirricina, 1296

Glucono delta lactona, 1398.71.1

Glucosa

- cristal, 778
- dehidrogenasa, 1263.d
- oxidasa, 1263.d

Glucósidos diversos, 1324.2

Glutamato monosódico, 1398.144

Gluten/polvo/harina, 1356; 1374

Gofio de maíz, 656.3

- de trigo, 658.3

Goldensirup, 776

Goma:

- arábica, 1398.72
- de acacia, 1398.72
- espina corona, 1398.73
- garrofin, 807.9; 1398.74
- guar, 1398.75
- mascar, 789.9
- Senegal, 1398.72
- sterculia, 1398.76
- tragasol, 1398.74
- karaya, 1398.76
- laca, 1324.2; 1398.77
- laca, diluyente p/colorante, 1326
- natural orig vegetal, 789.bis
- p/burbujes, 789 bis
- tragacanto, 1398.78
- xántica, 1398.171

Gombo/chaucha turca, 872

Gracilaria, 878

Grageas, 794

Grasería/sebería, 32; 33

Grisines, 742; 753; 754

Grits, 646

Grosellas, 884.14

Granadas, 884.13

Granallas/municiones, p/timpieza, 202

Grano de

- cacao, 1137
- choclo/maíz dulce, conserve, 929; 929 bis

Granulado efervescente, 1037

Grapa, 1116.5

- con miel, 1121.14

Grasa

- aditivos, 549; 550
- alimenticia, 537; 540; 550
- babassú, 539 bis.2 bovina y ovina, mezclas de, 544 bovina, 540; 544
- comestible, 537 a 552tris
- de cerdo, 540; 541; 542
- de coco, 538
- de palma, 539
- de patmiste, 539
- b-is.1 de tucum, 539 bis.3
- diluyentes p/colorant, 1326
- excedentes en fábricas embutidos, 26
- hidrogenada, 548
- interesterificada, 548
- bismanteca de cacao, 1147
- plfrituras industriales, 552
- porcentaje máximo en chacinados, 319
- refinada, 540
- usada, 552 bis
- vegetales, 523bis; 538 y sig
- virgen, 540

Guanitato dis6dico, 1283; 1398.139

Guantes, 20

Guaraná, bebida s/alcohol, 1003

- fruto, 896

Guardarropas, 20

Guayaba, 884 .15

Guindado, 1121.15

Guindas, 884.16

- conserva, 964

Guisantes, 858

- verdes/arvejas, 927

Guiso de carne y riñón vacuno, 396

- cordero, 402

H

Habas, 860

- de San Ignacio, 1293.1
- de sarrapialtonca, 1248

Habichuelas, 862

Haddock, 490

Hamburguesa, 330

Harina de: 661; 705

- de algarroba, 681
- alubias, 697
- arroz, 696

- arrurruz, 699
 - arvejas, 691
 - avena, 698
 - banana, 703
 - centeno, 689; 690
 - cereales y legumbr p/sopas y purés, 701
 - frijoles, 697
 - garbanzos, 692
 - gluten, 1356
 - graham, 662
 - lentejas, 693
 - maíz, 656.2; 694; 695
 - mostaza, 1229
 - otros cereales y legumbres, 663
 - papas, 685
 - porotos, 697
 - quinua, 682
 - soja, 1407
 - sorgo, 663 bis
 - vaina algarrobo europeo, 681 bis.
- Harina dietética p/lactantes, 1377
- Harina desinfección prohib, 1404
- Harina integral, 662
- de centeno, 689
 - de maíz, 695
 - de Graham, 662
- féculas y almidones ineptos, 705
 - leudante, 687
 - para lactantes, 1377
 - para sopas y purés, 701
 - proteínicas de origen vegetal, 1407
- Hebras de trigo, 646; 658.5
- Helados, 1074
- aditivos para, 1075
 - clasificación, 1077,
 - composición, 1079.a
 - de bajo contenido glucídico, 1077.5
 - elaborac artesanal, 122; 123; 1078; 1079
 - elaborac industrial, 1078
 - exigencias microbiológicas, 1078
 - exigencias p/su venta, 1079.c
 - fábricas, 122; 123; 1074; 1076; 1079
 - ingredientes para, 1074; 1076
 - mezclas fluídas, 1076
 - polvos p/prepararlos, 1079 bis
 - preparado básico, 1079 bis
 - recipientes p/su expendio, 1079.b
 - rotulación de los, 1077
 - temperatura conserv, 123

- tortas beladas o similares, 1077.4
- Heliotropina, 1398.108
- Heptanoato de atrio, 1311; 1398.79
- Heptincarbonato de metito, 1311; 1398.80
- Hexaisobutirato diacet sacar, 1398.80.2
- Hexano
 - en aire, 23
 - solvente de aceites comestibles, 526
- Hexanoato de etíto, 1398.53.3
- Hibicus albelmoschu1300.4.1
- Hidrocarburos,
 - edit prohib, 1321
 - policíclicos, 171
- Hidroxycumarinas, prohib, 1320
- Hidrogenización de aceites y grasa, 548
- Hidrolizado de proteínas, 440; 442
- Hidromel, 1084
- Hidrosulfito de sodio, 1398.141.0
- Hidroxí-2-propionat-D de etilo, 1398.86.1
- Hidroxianisol butil.sdo, 1398.81
- Hidroxibresilina, 1324.2
- Hidroxicitronelal, 1311; 1398.82
- Hidróxido de hierro, pigm, 1324.2
- Hidroxipropilcelutosa, 1398.82.1
- Hidroxitolueno butilado, 1398.83
- Hielo, 1069
 - claro/semitransp, 1070
 - cristalino, 1071
 - de salmuera, 1073
 - fábricas de, 120
 - inutilización de, 121
 - seco/nieve carbónico, 1072
 - vehículos p/reparto, 121
- Hierro
 - (II) fumarato, 1398.83.3.1
 - (III) amonio citrato, pardo 1398.83.2
 - (III) amonio citrato, verde, 1398.83.3
 - (III) pirofosfato, 1398.83.4
 - electrolítico, 1398.83.1
 - en aceites, 525.5
 - en agua potable, 982
 - enlozado/esmaltado, envases, 186
 - fundido/batido p/envases, 186
 - galvenizado/zincado, envases, 186
- Hígado, 252
- Higiene personal, 20
- Higos, 884.17
 - conserva, 966
 - de tuna, 884.18
 - desecados, 912
- Himenomicetas, 1249
- Hinojo, 846
- fruto seco, 1222
- hediondo, 1220
- Hocicoltrampa de cerdo, 288
- Hojalata, envases de, 186; 187; 205
- Hojas de coles, 848.1/2/3
 - flores, frutos, 867 a 877
- Hojuelas proteín de origen veg, 1409
- Hongos comestibles, blanqueados, 1252, 1249
 - agrios, blanqueados, 1252, 1251.5
 - conserva de, 1250
 - encurtidos, 1251.6
 - en vinagre, 1251.7
 - salados, 1251.1
 - venenosos, 1253
- Horchatalchufas, 1027
- Hortalizas/verd/tegumbr, 819 a 823
 - confitadas, 816
 - desinfección de, 1401, 1402
 - en almíbar, 809
 - en vinagre, 980
 - secas/desecadas, 821
- Hoteles, 140; 141
- Huesos de cerdo salados, 288
- Huevas/caviar, 483; 484; 486
- Huevos, 491
 - albumen Líquido, 511; 512
 - clara Líquida congelada, 513
 - conservados, 498; 5011504; 508
 - de Pascua, cobertura, 805.2
 - desecado, 516 a 519
 - aditivos para, 518; 519
 - reducción de glucosa, 517
 - desnaturalizantes para, 494
 - en conservas animales, 285.6
 - enteros desecados/polvo, 516; 519
 - frescos, categorías, 492; 497
 - incomestibles, 494
 - inaptos, 496
 - inspección oficial, 495; 496
 - lavado con antisépticos, 514
 - líquido, 509; 512
 - congelado, 513; 515
 - no comestible, 493; 506; 507
 - recongelados, prohibición, 515
 - refrigerados y estabilizados, 499; 500
 - temperat p/conserv, 499; 500; 513
 - yema/clara/desecadas, 516 a 519
 - Líquida congelada, 513

- Líquida, 510; 512
- Humedad intermedia, productos de, 174 bis; 255
- Humulus tupulus, 1294.9

I

ICUMSA,

- técnica p/determinar, Tomo II
- unid de color en azúcar, 768
- identific comerclrotul, 3 Ley; 19 Regl; 220 a pág 519

Illicum

- religiosum, 1207
- verum, 1207; 1300.10

Importación de Alimentos y su control, Dec.

812/92 – Anexo al Capítulo 1 -

importación de alim, 4 Ley; 4 Regl. 2

- de azúcar, 768
- de bebidas alcohólicas 1124; 1125; 1127
- de conservas de carne, 285.4;
- de conservas de prod. de pesca, 453
- de licores, rotulación, 1121
- de productos alim ¡legales, 155
- de productos irradiados, 174.4
- de té, mezclas, 1184
- de vinos/mis-relas, 109611097
- por empresas, 1; 12; 13
- rotulación, 223.3; 225; 226; 229

Importadores de productos alimenticios – Anexo al Capítulo 1 -

Impuesto, destino de los fondos, 18

Impurezas en metales y otros, Ley 187

Indien tonic, 1001

Indigo-carmín, color, 1324.2; 1325

Indigotina, 1324.2

Inflorescencias, 848

Infracciones y multas, 9; 10 y 11

Ingenio azucarero, Ley 112

Inosinato disódico, 1283; 1398.140

Inscripción de productos alimen, 3

Inscripción de alimentos provenientes de estados parte del MERCOSUR Eliminación de la

- Regl. de establecimientos, 3 Regl 1; 12; 13

Inspección de estab, 14

- Reglamentación veterinaria de lecheras, 56

Intervenc de prod, 14 Ley; 123; 181; 1330

Intestino delgado/chinchulines, 252

Intoxicac por alimentos, 7

Invertasa, 1263

Ionona

- (alfa), 1311; 1398.84

- (beta), 1311; 1398.85

IRAM, normas p/envases de hojalata, 205

Irradiación de alimentos, 174; 807.4; 827 bis; 841 bis; 844 bis; 884 bis; 1401 bis

Isocartamima, 1324.2

Isocianato de alito, 1300.31.1

Isovalerato de isoamilo, 1398.85.1

Isovalerianato de

- emito, 1311; 1398.85.1

- c.tilo, 1311; 1398.85.1; 1398.165.1

J

Jabón, 20

Jalea de 813

- de fantasía/gelat, 815

- real, 784

Jamón

- cocido, 294

- cocido en lata, 44.4

- condimentado/det diablo, 405

- crudo, 293

Jarabe, 998; 1020; 1021; 1036

- con miel/esencias, 1035

- de alta fructosa, 778 ter

- anís, 1024

- cristalización, azúcar, 776

- frutas, 1022

- glucosa de shidretado, 778 bis

- glucosa, 778

- goma, 1026

- granadina, 1034 horchata, 1021

- kota, 1029

- menta, 1031

- mokalcafé, té, etc., 1025

- p/refresco, 1021

- uva, 775 bis

- vainilla, 1030

- extracto p/bebidas s/alcohol, 998

- p/refrescos artificiales, 1033

- p/refrescos c/esenc naturlartif, 1032

- prohibidos p/refrescos, 1036

- zarzaparrilla, 1028

Jardinera de hortalizas y legumb, 941ter

- iateorhiza palmata, 1294.7

Jienjibre

- blanqueado o encatado, 1223

- condimento, 1223

Judías, 862

Jugo, 1040; 1045

- aditivo para, 1051; 1065
- azúcar de .. p/prep beb alcohol., 144
- carne concent, 449
- cítricos, 1050
- como colorantes, 1324.1
- concentrado de .., 1046, 1047; 1048
- congelado, 1047
- cremogenados, 1051
- de ananás, 1064
- p/tiernizar tripas, 312
- deshidr/liofit/en polvo de, 1049
 - frutas p/beb analcól, 1001;1002
 - hortalizas, 1051
 - manzanas, 1063
 - mezcla de 998; 1045
 - néctar de 1065 biso
 - zumo, 1040; 1042 a 1051
 - recién preparado, 1042
 - tomate, 1061
 - Triturados de Frutas, 1051
 - uvas, 1062
 - vegetales, 1040; 1045 a 1051
 - Pulpa de frutas/hort, 1051

Juliana/macedonia de hort., 877

Juniperus communis, 1219

K

Kafir, 686

Kaki, 884.19

Kandi/candi, 774

Karry, 1213

Katsch brandy, 115.3

Kefir, 578, 578 bio

Ketchup, 1284

Kimbombo, 872

Kirsch, 1115.1

Klipfish, 490

Kummel, 1121.16

Kunquat, 884.20

Kurrol, sal de, 1393.118.1

L

Lab fermento/cuajo, 1263.c

Laboratorios de análisis

- en establecimient lácteos, 76
- oficiales habilitados, 6 Regl

Lacas protectoras de envases, 188

Lactantes, 1368

Lactarius, 1249.3

Lactasa, 1263

Lactato de etilo, 1.311; 1398.86.1

L-ascorbato sódico, 1398.132

L-carbana, 1309.1.2

L-carnitina, 1398.52.1.1

L-monoglutamato monosódico, 1398.144

Lácteos, 553 y sig

Lactobacillus acidophillus, 579

Lactoflavina, 1324.2

Lactosa/azúcar de leche, 781

Lactulosa, 781ter

Laminaria, 878

Lana/viruta, esponjas, 203

Latón, envases de, 186.2

Laurato de etilo, 1311; 1398.86.2

Laurel, 1224

Lavabos, 20

Lavado

- de manos, 20
- de vajilla, platos, copas, 204

Leche, 553; 554; 555; 996

- a pasteurizar, 64
- acidificada, 576 a 581
- acidófila, 579
- almacenam en cámara frig, 97
- aromatizado, 562 bis
- certificada cruda, 557
- certificada, en tambos, 48; 58
- con aflatoxinas, 156 bis
- concent, evapor, esteriliz UAT, 571
- c/crema, 562.c
- condensada, 573
- congelada/solidif, 560
- cruda, 556 bis
- chocolatada, 562 tris
- de abeja, 784
- de coco, 895
- condensada c/azúcar, 574; 575
- evaporada esterilizada UAT, 572 bis
- polvo, 569; 569 bis; 570; 570 bis
- polvo p/descrem, 568; 569 bis; 570; 570 bis
- polvo solubilidad de, 570.1
- instantánea, 570 bis
- entera:
 - certif pasteu, 559 bis; 565
 - desec, desh/polvo, 567
 - polvo/deshidr, 567; 569 bis; 570;570 bis
 - esterilizada UAT, 560 bis; 561; 565
 - seleccionada, pasteur, 559
 - pasteuriz, 558

- envasada en planta, 72
 - envesamiento mecánico, 69
 - envases para, 565
 - establecim. pasteurizad, 60 a 63; 92; 93
 - evaporada/concentrada, 571; 575
 - exigencias p/pasteurizac, 71
 - fermentos/cultivos, 581; 581 bis; 581 tris
 - homogeneizada, 564
 - inepta, 556
 - Metodología Analít ofic, Tomo II del CAA
 - métodos enfriam en tambos, 38
 - mezcla de leches, 42; 563
 - no aptas p/procesar, 556
 - ordeño, 39
 - p/uso industrial, 72
 - parcialmente descremada, 562.b
 - evap/concent, 572
 - evapar, esteril UAT, 572
 - pasteurizada, 565
 - devolución e establec, 73
 - pasteurizadores de, 66
 - período de aptitud excedido en planta, 72
 - chocolatada, 562 tris
 - reconstituída, 563
 - semidescremada condensada c/azúcar, 573 bis
 - tapas y envott p/botellas, 54
 - tarros para , 80; 98
 - trasvasamiento de, prohib, 55; 74
 - tratam en tambos, 38; 42; 53
 - vehículos de transporte, 103
- Lecitina, 1398.86
- Lechón arrollado, 371
- Lechuga, 855
- Legistac italiana p/Resinas /Adit, pág 109
- Legumbres secas/deshidrat, 825
- Legumbres, 819; 857 a 866
- Lengua
- de bovino, 4C)6
 - cerdo salada, 288
 - cordero en salsa, 407
 - gato/factura, 762
 - escabechada, 408
 - ovina, 409
 - porcina, 410
- Lentejas, 861
- Leño amarillo/fustete, 1324.2
- Lepídium sativum, 85,6
- Levaduras, 1255
- artificial, polvo, 1259
 - comprimida/húmeda/prens, 1256
 - de cereales, 1256
 - de cerveza desamargada, 1258
 - en tabletas/granutada, 1258
 - extracto de, 1258 bis; 1260
 - química, 1259
- Levulosa, 1398.66.0
- Ley 18284 pág 23
- Leyendasimarcas de citros prod, 194
- Librillo, 252
- Licor, 1119 a 1136 bis
- crema, 1119
 - de anís, 1121.2; 1121.3
 - de ciruelas/prunelle, 1121.21
 - de menta/pepermiri, 1121.17
 - de oro, 1121.22
 - de poleo, 1121.20
 - dulce, 1119
 - elaborado cognac whisky, 1120
 - escarchado, 1119
 - extra seco, 1119
 - fino, 1119
 - graduación alcohólica, 1119
 - seco, viejo, 1119
- Liebre 262
- Lima, 884.21
- Limón, 884.22
- Limonada concentra para, 1038
- Linatol, 1309.8.1; 1309.8.2
- Liofilización de alimentos, 169
- Lipasas, 1263.e
- Lippia
- citricolora, 1215
 - integrifolia, 1238
 - turbinata, 1238
- Líquidos curado plccinservas, 284
- Lista de resinlactivos plob plást, 207, 208
- Lista Positiva de Aditivos, 1398; 1400
- Litol-rubina BK, 1324.2
- Locales de establ/fábricas, 18
- Locro, 399
- Lomo
- de cerdo salado, 288
 - embuchado a la española, 337
- Longaniza, 334
- a ta española, 355
 - a la napolitana, 336
 - parrillera, 328

Lúpulo, 1294.9

M

Macedonia/juliana, 877

Macis, 1225

Macturina, 1324.2

Macrocystis (algas), 878

Madelons, 762

Magnesia en envases, 192

Magnesio

- carbonato, 1398.87

- hidróxido, 1398.88

- óxido, 1398.88-1

- silicato, 1398.89

Maíz, 643, 656

- copos, 656.4

- choclo en trozos, 929tris

- dulce/granos de choclo, 929; 929 bis

- gofío de, 656.3

- harina de, 656.2

- inflado, 645.1

- pelado/descascarado, 656.5

- pisado, 656.6

- popchoclo, pororó, tostado, 656.1

- sémola fina de, 656.2

Málaga, imitación, 9

Malanga, 832

Malta

- de cereales, 659

- extracto de, 1080.3

- extracto líquido, 1080.3

- tostada/torrada, 1180

Maltol, 1311; 1398.86.3

Mamitis, brucel/tuberc lecheras, 41

Mamón/papaya, 884.23

Mandarina, 884.24

Mandioca/yuca, 829

Manganeso en agua potable, 982

Mango, 884.25

Maní, 897

- con aflatoxinas, 156 bis

- garapiñado, 792

- manteca de, 898

- pasta de, 898

Manita, 1398.90

Manitol, 1398.90

Manoseo, manipulación alimentos, 20.4; 145; 198; 882

Manteca o mantequilla, 596 a 602

- azucarada/salada, 597

- de cacao, 1147

- de cerdo, 540

- de maní, 898

- de suero, 602

- reamasada, 598

Mantequería, 81 a 84; 92

Manzanas, 884.26

- conserva, 962

- desecadas, 914

Marañón/castañas de cajú, 894

Maraschino, 1121.18

Marcas/leyendas inadec, 194; 234; 236; 237

Margarina, 551

Mariscos salados, 458

Marrón/Castañas, 890

Marsala, imitación, 9

Masa

- de cacao, 1139

- plempenadas, pasteles, etc, 722

- p/pizzas/prepizzas, 723

Mastuerzo, 856

Matadero/peladero de aves, 256

Matambre arrollado, 372

Mate soluble/polvo concentrado, 1194

Materiales

- p/Envases, etc, 185 y sig

- p/tapas, cierres, 193

- prohibidos p/envases, 186

Materias plásticas p/objetos, 206 a 219

- colorantes p/objetos plásticos: 211

- primas p/objetos plást., inclusión en Tabla A, 210

Materias primas p/elab papel, carton, 186 bis

Materias primas, denominaciones, 155

Mayonesa, 1280

Mazapán, 798

Medallones, 905

Medias lunas, 757

Médula espinal, 252

Mejorana/orégano, 1226

Melazas, 775

Melisa/toronjil/cidronela, 1227

Melón, 884.27

Membrillos,

- conserva, 967

- desecados, 917

- fruta B84.28

Mensaje Ley 18.284, pág 21

Menta, 1228

Menta, americana bombón, 786.6

Mentol, 1309.8

- Menudencias, vísceras, 252
Menudas de aves, 256
Mercurio
• en colorantes/pigm, 189
• en objetos plásticos, 211
• en pescados/moluscos, 271; 274; 276
Mermelada de frutas cítricas, 810 bis
Mermelada, 810
Metafosfato de sodio insol, 1398.149
Metales/no metales en alimentos, tolerancias, 156;
187
Metariol en aire ambiente, 23
Metil-2-amino-benzoato, 1398.30
Metil-n-amilcetona, 1398.91
Metitamilcetona, 1311; 1398.91
Metilbenzaldehído (para), 1311; 1398.92
Metilcetulosa, 1398.93
Metilcictopenteno lona, 1311; 1398.94
Metilfenilcetona, 1398.4.5
Metilfenilglicidato de etilo, 1311; 1398.95
Metilnaftilcetona, 1311; 1398.96
Metitparaben, 1398.103.2
Métodos analíticos, 6 Ley; 1399; Tomo II
Metritis en veces lecheras, 57
Mezcla de
• 3 y 3 tercmetoxifenol, 1398.81
• monoestearato de sorbita, 1398.158
• monopalmitatos de sorbita, 1398.159
• triésteres de sorbita, 1398.160
Miel, 782; 783h
Minestrón, conserva, 437
Mistela, 1092h, 1096
Molinos:
• de especias, 133
• de yerba mate, 132
• harineros, 107
Molleja/timo, 252
Moluscos, 275; 276.i
• contenido de mercurio, 272; 457
• nómina de especies, 270 Mondongo, 252
• a la genovesa, 429
• desecado, 450
• en salsa de tomate, 430
Moniato/camote, 828
Mono y dianhidridos
• acetilados, 1398.99
• de sorbita, 1398.159
Mono y diglicéridos (mezcla), 1398.98
Monoclorhidrato de I-Lisina, 1398.86.2.1
Monoestearato de glicerito, 1398.9
• de polioxietiten (20)
• sorbitán, 1398.99.1
• de sorbita, 1398.158
Monofosfato de
• 5'guanósina disód, 139B.139
• dipotánico, 1398.116.1
• disódico, 1398.141
• monopotásico, 1398.116
• monosódico, 1398.145
• trisódico, 139B.155.1
Monoglicéridos, 1398.97
Monocleato de polioxietiten (20)
• sorbitán, 1398.
Monóxido de nitrógeno, 1068
Morcilla, 343
• de hígado, 344
Morcillón c/lengua, 345
Morina, 1324.2
Mortadela, 346
Mostaza, 1229; 1338
• aceite esencial de, 1300.31.1
• de mesa, 1285
• harina de, 1229
Mostarda de Cremona, 1286
Mosto, 1092
• concentrado de uva 775 bis; 1092 d
• de cebada, 1080,3
• de cerveza, 1080
• de frutas, p/bebidas, 1111
• de uva, 1092
• estabilizado de uva, 1092.c
Mozos, personal de, 142
Muestras, extracción de, 14d Regl. 280
Mulitas de la pampa 262
MULTAS , ART. 9º LEY 18.284
• apelación, 12 Ley y Regl.
• destino de las, 15;16; y 18 de Ley 18284 y Regl.
• falta de pago, 13 Regl.
• por infracciones al CAA, 9 Ley y Regl
Municiones p/limpieza, 202
Músculos comestibles cie bovinos, ovinos, etc,
247
Musgo de Irlanda, 1398.47.1
Myristica fragans, 1225, 1231
N
Nabo, 836
Nabina/colza, aceite de 534
Nafta, en aire ambiente 23

Naftolato de etito betal 1311; 1398.100
Naranjas, 884.29; 921; 922; 923
Naranjada, 1001
Naranja, concentrados para, 1038
Nasturtium officinale, 851
Nata/crema de leche, 585
Natamicina, 1398.107.1
Néctar de 1065 bis
Negro de carbón, pigm. 1324.2
N-hexanoato de alilo, 139852
Neohesperidina dihidrochalcona 1398.100.2
Nieve carbónica /hielo seco 1072
Niquel, envases de, 186.3
Nisina 1398,100.1, y tomo II
Nispero, 884.31
Nitrobenceno,
• desnaturalizante para huevos,494
• en el aire ambiente, 23
Nitrógeno, 1067
Nometes, 156
Nonalactona, 1311, 1398, 101
Nonanal 1311, 1398.101.1
Nonanoato de etilo, 1398.107
Nonanoñ, 1398.22.2
Nonil carbinol, 1324.2
Normas del CAA, actualización, 20 Ley
Normas para vinos y carnes 2 Reglamento, Disp.
Espec, pag 519
Nougatines, 788,.8
Nueces, 899
• de anacar 894
• de Brasil, o Pera, 893
Nuez moscada, 1321
• vónica 1293.1
Nutria 262

Ñ

Ñame/yame, batata china, 831

O

• orto-fenil-fenol, 1398.148
• objetos Plásticos, 206 a 219
• extractantes p/pruebas de cesión , pag. 122
Obléa 756
Obreros/empleados, sanidad/higiene, 20/22
Observancia, normas del CAA, 6 reogl.
Ocimum basilicum, 1204, 1300.2
Octanal, 1311, 1398.101.2
Oleo margarina bovina/ovina 545
Oleo oil, 545

Oleoestearina bovina/ovina, 547
Oleoresina de paprika, 13^o7 bis
Oporto, imitación de, 9
Orange, Bitter, 1130
Orceína 1324.2
Ordeño
• de leche39
• aparatos para 54.3
• mecánico, 52
Orégano,1226
Oreja de cerdo salada, 288
Origanum mejorana, 1226
Oro
• pigmento 1324.2
• revestimiento de envases 186.2
Orto benzosulfimida, 1398.129
Orto denil fenol, 1398.102
• en citricos, 922
Ortofosfato trisódico, 1398.155.1
Oxido
• de carbono en aire ambiente, 23
• de etileno, 1404
• de hierro pigmento, 1324.2
• nitroso, propelente, 1068
Oxitetraciclina cloridrato, 1398.103
• p/tratamiento de carnes, 249, 257, 271
Ozono en aire ambiente, 23

P

p-hidroxibenzoato
• de etilo, 1398.103.1
• de metilo, 1398.103.2
• de propito, 1398.103.3
Peclozol, 1404
Pajarilla, 252
Paleta Cerdo
• cocida salada, 296
• cruda salada, 295
• desosada salada, 297
Palita de anís, factura; 759
Palmeras, factura, 757
Palmitato de ascorbilo, 1398.104
Palmitos, conserva, 933
Pelo brasil, colorante, 1324.2
Paloma manchada o cenicienta 262
Paloma torcaza mediana 262
Paltas, 834.32
Pan, 725 a 727; 746; 747
• aditivos para, 750 a 751; 750
• alemán, 729

- ázimo, 741; 753; 754
- blanco, 726
- miel, etc, 743
- con tomino,
- con grasa/miriñaque, 731
- cañón, 731
- contenido de agua. 746
- criollo, 728
- de centeno, 738; 739
- de cereales/Cubano, 743
- de Graham/integral, 737
- de molde en rebanadas, antimohos, 747
- de salud, 757
- de trigo y centeno, 740
- de trigo y maíz, 745
- de Viena, 730
- dulce/Genovés, etc; 744
- francés, 726; 727
- inepto, 747
- inglés de espinaca, 734
- inglés de tomates, 733
- integral de centeno, 739
- negro con grasa, 736
- negro/integral, 735
- ralladolmolido, 752; 754
- sandwich/inglés; 732
- Panaderías/panificación, normas, 110
- Panceta salada, 298
- Pancitos/tabletas de coco, 788.9
- Páncreas, 252
- Pancreatina, enzima, 1263
- Pand/pastelería, productos de, 765; 766
- Panforte/nougat, 78; 3.7110
- Papa, 827
 - árabe, 830
 - dulce, 828
 - irradiadas, 174; 827bis
 - puré instantáneo, 615bis
- Papaína, enzima, 1263
 - en cerveza, 1081e
 - p/tiernizar tripas, 312
- Papaya/mamón, 884.23
- Papel,
 - envases de, 186bil; 197; 1322
 - de filtro p/cocción/fit'tl 186 bis
 - de plomo o estaño c/Papel intermedio, 199
 - materias primas para, 186 bis Anexo 1
 - p/envolturas 197; 199
 - p/envolver frutas, impregnado, 186bis
 - pergaminado, 186 bis
- Papilla real, 784
- Paprika/pimentón, 1233
- Paradiclobenceno, 1404
- Parafina, 1398.105
 - baño p/embutidos, 314
 - líquida, 1398.166
 - líquida, diluy/color, 1324.2; 1326
- Pasas de uva
 - en grano, 911
 - en racimo, 910
- Pasta de:
 - cacao, 1139
 - carne p/embutir, 310; 311 carne, 415
 - hígado c/hongos, 417 o
 - paté de de foie, 416.1
 - hígado de ganso/paté de foie gras, 416.1
 - hígado graso/patá de foie gras 418
 - hígado/paté de foie, 416
 - lengua c/jamón, 421
 - lengua/paté, 420
 - maní/manteca, 898
 - p/conservas, %
 - almidónlagua, 419
 - pavo c/lechòn, 422
 - pescado, 475
 - pescadolmariscos, adit permit, 476
 - semillas de frutas secas, 804
- Pastas alimenticias/fideos, 706; 707
 - fábricas de, 108; 109
 - frescas, 720
 - Larga Duración
 - exigencias microbiológicas
 - pastas frescas rellenas 721
 - c/huevo, 721
 - ineptas; 718
 - secas
 - c/huevo, 713
 - cl morrones, 716
 - c/ espinaca/aceLga, 714
 - c/ tomate/el tomate, 715
 - sueltas, lugar envasamiento, 717
- Pasteurización, 66; 71; 163; 166
 - de cremas, 84
- Pasteurizadores, tanques, 70
- Pastillaje p/tortas, 797
- Pastillas, 795; 796
- Pastinaca/chirivia, 840
- Pata rellena, 347

- Pataca, 830
Patata, 827
Patay, 758
Paté de carne, 415
Paté de foie, 416.1
Patitas
 - de cerdo, 252
 - en vinagre, 447
 - saladas, 288Pavita en escabeche, 428
 - en trozos, 427Peach, 1121
 - brandy, 1115.4Peor brandy, 1115.6
Peces agua dulce y marinos, nómina, 270
Pecho vacuno, 390
Pectina, 1398.106;
 - amidada, 1398.106.1; y Tomo IIPectinase, 1263b
Pejepalo, 467
Peladéro de ave, 256
Peludo 262
Perdiz 262
Petadillas, 793
Pelargonato de etilo, 1311; 1398.107
Películas de plástico, 206
Pelón, BB4.33
 - desecado, 907Peperina/menta,
 - condimento, 1228
 - licor de, 1121.15-Pepinillos/cebollas/ajíes en vinagre, 980
Pepinos, 873
 - agrios, 981Pepipán, 799
Peppermint, 1121.17
Pepsina, 1081e; 1263c
Peptidasas, 1263c
Peras,
 - conserva, 957
 - desecadas, 913
 - fruto, 884.34Perejil, 1232
Pergamino de fibra, vegetal, 186 bis
Personal obrero/empleados, 19; 20; 21; 22
Personas que deben cumplir CAA, 1; 4; 16; 17;
19; 558.8; 559; 1346
Pescaderías/puestos venta, 25
Pescado,
 - almacenamiento en frío, 179
 - con jalea, 477
 - deshidratado, 470
 - embutido, 472
 - en salmuera, 460
 - fresco, 271; 272
 - fresco, mercurio, 272; 457
 - inepto, 276
 - prensado; 469
 - preparado con bacalao, 464
 - salado y desecado, 459Petrotato Líquido, 1398.166
Petrosetinum sativus, 1232
Pez de carbón de hulla en envolt, 197.3
Pez palo, 467
Picadilli, encurtido, 979
Picadillo
 - de carne, 411; 412
 - de jamón, 373
 - de sesos, 413Pickles, 972; 1337; 1338
Picreena excelsa, 1294.5
Pigment blue 29: 1398.32
 - rojo, 1324.2Pimaricina, 1398.107.1; y Tomo II
Pimentón, 1233
Pimientas, 1234 a 1237
Pimientos,
 - conserva, 938
 - hortaliza, 874
 - puré de, 939Pimpinella anisum, 1206; 1300.7
Pinocanfona, 1320
Piñones, 900
Piper nigrum, 1234; 1237
Peppermint, 1121.17
Piperonal, 1311; 1398.108
Pirofosfato
 - ácido de sodio, 1398.138
 - de sodio, 1398.155
 - férrico, 1398.83.4
 - tetrapotásico, 1398.121.1Pirosulfato de sodio, 1398.143
Pisco, 1114
Pistacho, 901
Pizza de ... 1 724
Plaguicida, uso, 1401 a 1406
Plantas aromáticas, nómina, 1129
Plástico, objetos, 186.2; 206 a 218
Plata en alimentos, 156
 - pigm, 1324.2

- revestim de envases, 186
- Plomo en agua potable, 982
- en alimentos, 156
- en colorantes, pigm, 189; 1324
- en envases, 187
- en objetos plásticos, 211
- Polen, 785
- Poleo, 1238
- Poliamidas, en cervezas, 1081
- Polimanuroriato
 - de amonio, 1398.24
 - de calcio, 1398.39
 - de potasio, 1398.110
 - de sodio, 1398.131
- Polirricinoleato de poliglicerol, 1398.109
- Polisorbato 60, 1398.99.1, 65, 1398.163.180, 1398.99.2
- Politetrafluoretileno, 186.7
- Potivinit polipirrolidona en cerveza, 1081
- Polvorones, 762
- Polvos:
 - achicoria, 1179; 1294
 - ají, 1203
 - azafrán, 1209
 - azúcar, 770
 - caceo, 1142; 1143; 1144; 1145
 - café, 1174; 1174 bis; 1175
 - caldo deshidratado, 4LO
 - caseinato, 584
 - coco, 895
 - colorantes de uso permitido, 1323; 1325
 - crema de leche, 5170
 - de aceites esenciales, 1316
 - de esencias, 1316
 - de extractos, 13116
 - de panadería, 1259
 - de panadería/Levadura química, 1250
 - de vaina de algarrobo, 681 bis
 - efervescentes, 1037
 - granulado p/agua carbonatada, 984
 - granulado/efervescente, 1037
 - hongos, 1249
 - huevo, 514; 516; 518, 519
 - jalea de fantasía, 815
 - jugos deshidretados, 1049
 - leche, 567; 568; 569; 569 bis; 570; 1368
 - mezcla p/prepar postres/flan, etc, 818
 - mostaza, 1229
 - para hornear, 1259
 - para jalea de fantasía, 815
 - para preparar bebidas sin alcohol, 1009
 - para preparar crema artificial, 552 tris.b
 - para preparar helados, 1079 bis
 - para preparar postres, 818; 818bis
 - pimienta blanca 1234
 - pimienta negra, 1; 37
 - suero de queso, 5112 bisté, 1183; 1190; 1191 vainilla, 1245 yerba mate, 1194
- Pollo en escabeche, 426
- Pomelos, 884.35
- Ponceau 4R colorante, 1325
- Ponche, cocktail, 1129 bis
- Porotos, 862; 865
 - c/tocino en salsa tomates, 432
 - c/tocino y salsa, 433
 - en conserva, 934
 - frijoles, alubias, etc, 862
 - manteca, conserva, 934
 - secos remojados, 1735
- Porphira, 878
- Postre crema, 818
 - de gelatina, 815
 - fantasía, polvos, 818
- Potasa cáustica, 1398.115
- Potasio
 - alginato, 1398.110
 - benzoato, 1398.111
 - bromato, 1398.112
 - carbonato, 1398.113
 - citrato, 1398.114
 - (di)-mono fosfato, 1398.116.1
 - hidróxido, 1398.115
 - metafosfato, 1398.118.1
 - (mono) monofosfato, 1398.116
 - nitrato, 1398.117
 - nitrito, 1398.118
 - polifosfato, 1398.118.1
 - sorbato, 1398.119
 - sorbato, tratam superf frutas, 919
 - tartrato ácido, 1398.120
 - tartrato neutro, 1398.121
 - (tetra) difosfato, 1398.121.1
 - pirofosfato neutro, 1398.121.1
- Pozos, extrac agua mineral, 118; 994
- Pratiné/bombón, 788.11
- Preparado básico para helados, 1079 bis
- Pretzels, 761
- Primera infancia, 1368

- Primeros jugos bovinoslovinos, 540; 543
Procedimientos conservación, 159 a 177; 182
Procesos elaborac que no figuran en CAAA, 3
Productos alimenticios, 3 Ley;
- agregados perm/prohibidos, 805
 - autorización de, 3 Regl; 2 CAA
 - avícolas, 258
 - cárneos, 258;
 - Disposic Especial, pág 519.
 - comercializas en todo el país, 3 Ley
 - con aditivos permitidas, 1396
 - con colorantes permitidos, 1396
 - con vinagre, 1338
 - conservación
 - por frío, 180
 - radiación ionizantes, 174; 807.4; 827 bis; 827 bis; 884 bis; 1401 bis
 - de confitería, 786; 805
 - de la caza, 260 a 265
 - conservas, 266; 268; 519
 - criaderos de, 267
 - industrias conservera, 264
 - industrias elaboradoras, 265; 266
 - nómina de especies, 261; 262
 - de la pesca, 258; 270; 451
 - ahumados, 471
 - desecados, 451; 466
 - de tomate, 947 1041
 - envases Para, 777
 - exigencias, 451
 - importados, 490
 - ineptos, 276
 - nómina, 270
 - prensado, 469
 - salados, 458
 - de panadería
 - defectuosos, 18.10
 - emutificantes para, 750
 - irieptos, 747; 766
 - denominaciones Legales, 155
 - derivados de la uvas, 2 Regl y pág 519
 - devolución de, 137
 - dietéticos, 551; 1339 y sig
 - emulsificantes para, 750
 - ganaderos, 258
 - identificac o omerciat, 220 a 256; pág 519
 - ilegales/legales, 155
 - importación/exportación 4 Ley/Regl; 10; 225; 227; 228; 229
 - lácteos, 553 a 642; y Tomo II
- que no figuran en CAA, 3
 - químicos, adit sintét, 1311
 - sin gluten, 235 sin T.A.C. 235
 - subproduct y deriv, Dispos Espec, Pág 519
 - 'suspensión de autorización, 5 Ley
- Propanodiol-1.2, 1398.123
Propenilguaitol, 1311; 1398.122,
Propiedades terapéuticas de alimentos 235
PropilengticoL, 1398.123
- 1,2 mono Y diésteres, 1398-125
 - 1,2 monoésterest 1398,124
 - alginato, 1398.124-3
 - diluyente plcolorantes, 1326
- Propilparaben, 1398.103.3
Propionato
- de etilo, 1311; 1398,124.1
 - de geranilo, 1311; 1398-124.2
 - de sodio, 1398.15c
- Proteasas, 1263c
Protectores cítricos, 922
Proteínas origen vegetal, 1407 y sig.
Protidasas, 1263c
Prueba de la estufa, 473
Pruebas cesión, Plásticos, Tabla B, 209
Prunelle, 1121.21
Prunus amygdalus, 1300.4
Psalliota 1249
Publicidad, propaganda, 220; 221
Puchero con verduras, 434
Puerrolporro, 847
- carne y aves, 24
- Puestos para venta carne y aves, 24
Pulmones/bofes, 252
Pulpa de coco, 895
- de tomates, 947
 - y júgo de ... 1041.
- Puré de papas instantáneo, 685 bís
- de pimientos, 939
 - de tomates, 946.1
 - harina para, 701
- Purpurina, 1324-2
- Q
- Quasia amra, 1294.5
Quesería, 85
Queso, 605 y sig
- azul argentino, 627
 - blanco argent, 613; 620 bis
 - brie argent, 623
 - caccio argent 619; 620 bís 634

- cacciocavallo argent. 634
- camembert argent, 623
- canestrato argent, 637bís
- clasificación de, 608 a 610
- colonia arg, 629
- c/nombre de fantasía, 642
- cremoso argerit, 622
- criollo, 626
- cuartirolo argent, 621
- cheddar argent, 632
- danbo argent, 632 bis
- de cerdo, 374
 - alemán, 375
 - colorado, 376
- de crema, 620; 620 bis
- de masa lavadas 632bís
- de pasta blanda, 612 a 620 bis
- demisel, 615
- doble crema, 608
- edam argent, 631
- elaboración, operaciones permit, 606; 607
- emmenthal argent, 628
- fontainbleau argent, 620 bis
- fontina argent, 629
- fundido o reelaborado, 641; 641 bis
- fynbo argent, 632 bis
- gorgonzola argent, 627
- gouda argent, 630
- graso, 608
- gruyere argent, 628
- gruyerit, argent, 628
- holanda argent, 631
- inepto/inhibido p/consumo humano, 611
- leyenda "Mantengase en helad.", 641bis; 641 tris
- limburgo argent. 624
- magro, 608
- mascarpone argent, 617; 620 bis
- mini fynbo argent, 632 bis
- mozzarella argent, 618; 620 bis
- neufchatel argent., 616; 620 bis
- operaciones permiz en elaborac, 606; 607
- parmesano argent, 635
- pategrás argent, 630
- pategrás sandwich, 630 bis
- pepato argent, 637 bis
- petit suisse argevit, 615; 620 bis
- por salut argent, 625
- provolone argent, 638

- provolone hilado argent, 639
- rallado, 640
- reelaborado, 641
- reggianito argent, 635
- reggiano argent, 635
- romadur argent, 624
- romano argent, 63'7
- roquefort argent, 627
- rotulado de, 612
- saint pautin argent, 625
- semsoe argent, 632 bis
- sardo argent, 637
- sbrinz argent, 636
- semigraso, 608
- ricotta, 614; 620 bis
- tybo argent, 633
- Quetsch/brandy, 1115.3
- Quijada vacuna, 391
- Quimpe, 856
- Quina, 1294.11
- Quinina
 - clorhidrato, 1398.126
 - sulfato de, 1398.,127
- Quioscoc, vehículo c/parada fija, 146

R

- Rábano/rabanito:
 - cultivado, 834
 - silvestre, 1239
- Rabo/cola de vacuno, 403
- Radiaciones ionizantes, 174; 807.4; 827 bis; 841bis; 844 bis; 884 bis; 140 bis
- Radicheta, 849
- Ragout, conserva, 398
- Ravioles al tuco, 435
- Rebacilto, 673
- Recipient atim, 184 y sig
- Recto, 252
- Redecilla, 252
- Reforzador sabor/aroma, 1283
- Refrigeración de alimentos, 160; 161
- Refrigerantes a cortina para leche, 67
- Regaliz, 1296
- Registros RNE; RNPA; RPE; RPPA, 7 Ley/Reg
- Reinscripción de productos, 8 Ley; Regl
- Relleno de empanadas, 438
- Remate de alimentos, 183
- Remolacha,
 - conserva, 941bia

- hortaliza, 835
- Repartidores a domicilio, 149; 150
- ambulantes., 148
- Reparto de leche, 103
- Repollo ácido, 976
- Repostería, 115
- Repostería, baños de, 787bis
- Residuos de plaguicidas, 1405; 1406
- Resinas cumarona indeno, 1398.128
- Resinas
 - cumarona indeno, protec frutas, 922
 - melaminicas, acrílicas, 218
 - para objetos plásticos, 207, 208, 209
 - sintéticas en envolturas, 197
 - sintéticas terpénicas, 789.9
 - y aditivos para objetos plásticos, 207
- Restaurantes, 140; 141
- Retinot, 551.L
- Retretes, 20
- Revestim envases, 184; 186; 188; 190
- Revestim interno de barriles, 1083
- Riboflavina, color, 1324.2
- Ricotta, 614; 620 bis
- Riñones, 252
- Rocú, 1324.2
- Rodophytas, 878
- Roedores en fábr, locales, 18.14
- Rollmps, 490
- Romero, 1240
- Ronlrhum, 1116.6
- Roscas/factura, 757
- Rosmarinus officinalis, 1240
- Rotulado, 3c Regl; 19 Ley; 3; 220 a 246;
 - carencia de, 245
 - con enmiendas, correcciones, prohibic, 224
 - con indicacion curativas/medic, 235
- Rotulado, de
 - aceite comestible, 521 a 538
 - aceite de oliva, 522
 - aditivo alimentarlo, 223; 1396
 - agua gasificada, 1017
 - agua mineral, 985 a 988
 - alimentos
 - congelados, 162
 - dietéticos c/aditivos, 1396
 - dietéticos, 1343; 1345; 1346; 1348; 135 1355; 1358; 1364; 1367; 1379
 - no definidos por el CAA, 3
 - anchoas saladas, 463
 - arroz, 644; 647; 649 a 652
 - azúcar, 768a; 781
 - bebidas alcohólicas, 1125
 - bebidas enalcoh, 1001 a 1017; 1349
 - bombones, 788.16
 - caballa, 479
 - caldo concentrado, 440
 - carnes, mezclas, 385
 - caseína, 583
 - caseinato, 584
 - caviar, 241
 - cereales, 644 a 648
 - componentes quím. de esencias, 1310
 - conservas:
 - c/pasta/pic carne, 414; 416; 416.1; 417
 - de carne, 249; 257; 271; 285; 385; 414
 - mariscos, 482
 - origen animal, 279; 416
 - pescado, 452/7; 481; 490
 - porotos c/tocino, 433
 - mixta, 279
 - dulce de leche, 593 a 595
 - encurtidos, 172
 - envases c/leyendas de otros prod, 194
 - escabechado, 173
 - esencias/extractos, 1303; 1312; 1314; 1316; 1318; 1319
 - extracto de carne, 446 a 448
 - fideos, 706; 724
 - frutas cítricas, 923
 - galletas, galletitas, 755 a 766
 - grasas aliment, 521 a 552 tris
 - harinas/féculas/almid, 661 a 705
 - huevo/clara/yema, 492 a 519
 - jarabe para refresco artif, 103213
 - jugo concentrado de carne, 449
 - Kefir, 578; 576 bis
 - leche, 554 y sig
 - acidificada, 576 a 581
 - aromatizada/saborizada, 562 bis
 - certificada cruda, 557
 - c/crema, 562c
 - condensada, 573
 - congelada, 560
 - chocolatada, 562tris
 - descremada, 562.a
 - condensada, 572
 - evaporada/esteril, 572
 - parcial, polvo, 568
 - en polvo, 567 a 570bis
 - entera certif, pasteur, 559bis

- esterilizada, 561
- pasteurizada, 558
- seleccionada/pasteur, 559
- evaporada, esteriliz UAT, 571
- homogeneización, 564
- parcialmente derretida, 562b
- reconstituida, 563
- crema artificial, 552trís
- crema de leche, 585 a 591
- chacinados, 318; 378
- licores, 1122 a 1127
- maltas, 659
- manteca, 596 a 602
- margarina, 551
- pan y prod panadería, 725 a 754
- pasta de pescado, 475, 476
- primeros jugos bovinos, 540
- productos,
 - artificiales, 233
 - con aditivos, 246, 1396
 - de consumo inmediato 238
 - de la caza o criaderos, 519
 - de panadería/pastelería, 765
 - de pesca, 270; 452; 453; 454; 455; 456; 457
 - importados, 225; 229; 285.4; 453;490
 - nacionales, 224; 226; 241
 - semejantes a extranjeros, 241
 - no definidos por el CAA, 3
 - para exportación, 227; 228
 - regionales, 236; 237
 - regionales salados y ahumados, 301
- quesos, 612 a 642
- sal, 1275
- sal dietética, 1379; 1380
- salazones, 301 a 378
- salsas, 1279
- sifones, 1017
- sopas concentradas, 442
- vinagre, 1332; 1335
- vinos, 1095 y Disp Espec, pág 519
- yoghurt, 576; 577
- denominación exacta, 230
 - geográfica, 236; 237; 1135
 - vaga, incompletas, 242
- designación del producto, 223.1
- engaño, confusión, indicación falsa, 230; 231; "Fechas de ..." 223.4; 238
- ilegible, deteriorado, 245

- indicación s/conservac/consumo, 238
- "industria Argentina", 223; 224; 228
- inexactitudes, 220; 230; 231; 235; 242
- lugar donde debe efectuarse, 243
- nombre, domicilio, etc, 223.3
- número de Certificado del producto, 223.5
- obligación declarar aditivos, 230; 246
- peso/volumen netos, 223; 229; 239
- propaganda/publicidad, 221; 222; 235
- propiedades terapéuticas, 235
- requisitos que deben cumplir, 223
- símbolos/dibujos permitidos, 232; 233
- tenencia de rótulos en fábrica, 243
- uso palabras "crema", "fresco", 644; 702
- Rubia, colorante, 1324-2
- Ruda, 1293.2
- Rulada, 377
- Rumen, 252

S

- Sacarina, 1398.129
 - cálcica, 1398.48
 - edulcorante no nutritivo, 1348; 1349
 - rotulado en bebidas alcohol, 1349
 - soluble, 1398.151
- Sacaro ésteres, 13918.64.1
- Sacarosa natural, 767
- Sacramentos, 757
- Safrol, 1320
- Sagú, 684
- Sal, 1264
- Sal 1287
 - amónica de ác. fosfatíd, 1398.129.1.1
 - cálcica disódica ác etitenodiaminotet.f 1398.168
 - capping salt, 1271
 - común/fina/gruesa, 1264; 1265; 1266; 1267; 1268; 1269
 - contenido de iodo,, 1272 a 1274
 - envasado de, 1275
 - de calcio del ác sórbico, 1398.50
 - de Graham, 1398.14.9
 - de potasio del ác sórbico, 1398.119
 - de sodio del ác sórbico, 1398.153
 - de gema/roca, 1264
 - gérmenes en, 134b
 - impalpable común, 1269
 - impalpable purificada, 1268
 - iodada, 1273; 1274
 - lavada/purificada, 1266

- para mesa, 1267; 1272
- potásica de Kurrc,L, 1398.118.1
- procedimientos extracción, 134a
- sódica sulfosucc dioctilo, 1398.129.1
- Salame, 338
 - ruso/tipo polonés, 348
- Satamines, 339
- Salazón, 170
 - ahumado, 301
 - de pescado, 451
 - enumeración, 286
 - fiambres, 309
 - inspección oficial, 378
 - salchicha, 323 bis; 329
 - de copetín/viena/frankfurt, 425
 - tipo viena/frankfurt, 349
- Salchichón, 350
 - c/jamón, 351
 - de carne, 352
- Salep, 700
- Sales
 - amónicas de ac. fosfórico 1398.129.1.1
 - de calcio y aluminio, 1324.2
 - sod/pot de Furcellerán, 1398.66.1
- Salicilato de
 - Metilo, 1311; 1398.129.1
 - isoamito, 1311; 1398.129.3
- Salineras, 134
- Salmuera para:, 461
 - aceitunas, 950c
 - aceitunas negras, 951d
 - caviar, 461
 - conservas de mariscos, 482
 - conservas de pescado, 481
- Salsa/aderezo, 1279
 - a base de mayonesa, 1281
 - aditivos para, 1279,f; 12B3
 - criolla, 1291
 - chimichurri/adobo, 1387
 - chowchow, 978
 - chutney, 977
 - de anchoas, 1288
 - de tomate, 946.2
 - ketchup, 1284
 - mayonesa, 1280
 - mostarda de Cremona, 1236
 - mostaza y otras, 1285
 - semejante a mayonesa, 1281; 1282
 - tártara, 1289
 - tuco, 1290
- Seisifi, 838
- Salvado/afrecho de trigo, 670
- Salvia, 1241
- Sandía, 884.36
- Sangre de drago, 644
- Sápido-aromát, sustancias, 1318
- Saracas, 490
- Sardinas, conserva de, 456; 457; 490
- Sarilla, 1226
- Satureia hortensis, 1202
- Scones, 757; 762
- Secadores de aire caliente, 20
- Secuestro de alimentos, 14 Ley/Regl
- Setenio en plásticos, 211
- Selosa, 1398.47-1
- Semilla de sésamo/ajoniotí, 897bis
- Semita, 672
- Sémola, 668; 669
 - de cocción/cocimiento rápida, 663ter
 - de otros cereales/Leguminosas, 663
 - de trigo candeal, 668
 - de trigo pan, 666
 - fina de maíz/harina, 656.2
 - proteínicas, soja, 1408
 - proteínicas de origen vegetal, 1408
- Semolados, 669
 - de legumbres/hortalizas, 678
- Semolín,
 - de trigo candeal 668bis
 - de trigo pan, 667
- Sésamo, semilla, 897bis
- Sesos, 252
- Shellac, 1398.77
- Shikimi, 1207
- Sidra, 1085
 - inepta, 1091
 - manipulaciones, 1CI87; 1088 a 1090
 - no genuina, 1086
- Sifones y envases para soda, 1017 a 1019
- Sílice aerogel, 139E,.130
- Sílice, 1398.130
- Silicio dióxido, para huevo en polvo, 518
- Stibowica/aguard ciruelas, 1115.3
- Sobresada, 353
- Soda, 983; 1017
 - en aperitivos, 1132
 - tónica, 1001
 - Sodio
 - (di) difosfato, 13,98.138
 - :(di) guanilato, 1398.139

- (di) inosinato, 13.9B.140
- (di) monofosfato, 1398.141
- (mono) monofosfato, 1398.145
- aluminio-silicato, 1398.152
- alginato, 1398.131
- ascorbato, 1398.13.2
- benzoato, 1398.133
- bicarbonato, 1398.134
- bisulfito, 1398.13-5
- carbonato, 1398.13.5.1
- caseinato, 1398.13.5bis
- ciclamato, 1398.12.6
- citrato, 1398.137
- difosfato tetrasódico, 1398.155
- ditionito, 1398.14-1.0
- eritorbato, 1398.141.1
- hexametáfosfato, 1398.149
- hidróxido, 1398.139.1
- isoascorbato, 1398.142
- metabisulfito, 13518.143
- metafosfato de sodio insoluble, 1398.149
- monoglutamato, 13518.144
- nitrato, 1398.146
- nitrito, 1398.147
- ortofenilfenato, 1398.148
- pirofosfato de sodio, 1398.155
- polifosfato, 1398.149
- propionato, 1398.150
- Sacarina, 1398.151
- Sílicoatuminato, 139B.152
- Sorbato, 1398.153
- Sulfito, 1398.154
 - tetrafosfato, 1398.149
 - tetrametafosfato, 1398.149
 - trimetafosfato, 1398.149
 - trimonofosfato, 1398.155.1
 - tripolifosfato, 1398.156
 - y aluminio fosfato ácidos 1398.131.1
 - y aluminio sulfato, 1398.131.2
- Soja, 866
 - aislados proteín, 323 bis; 1411
 - métodos analíticos para, Tomo II
 - texturizados de, 323 bis; 1412
- Solventes:
 - a emplear para pruebas de cesión, pág 122
 - a extraer aceites, Tomo II
- Sopa, conserva, 437; 442
- Sopa/crema, 702
- Sopressatta a la italiana, 340

- Sorbato de sodio, 1398.153
- Sorbita (D-Sorbitol), 1398.157
- Sorbitán:
 - monoestearato, 1398.158
 - monopalmitato, 1398.159
 - triestearato, 1398.160
- Sorbitol, diluyente para colorantes, 1326
- Sperma cetacci, 1398.63
- Staphylococcus posit, identif, Tomo II
- Stokfish, 490
- Streptococcus
 - cremoris, 580
 - lactis, 580
 - termophilus, 576
- Substancias:
 - amargas nocivas, 1293
 - amargas, 1292 a 1294
 - aromatiz/saborizantes, 1298
 - deletéreas, 1,405
 - espumígenas nocivas, 1297
 - espumígenas/afrógenas, 1295; 1296
 - no autorizadas en prod export, 10
 - plásticas p/"objetos", 206 a 219
 - pruebas cesión, Tabla 1 pág 122
 - resinas/adit para plásticos, 207
 - Tabla A, 207
- Sápido aromáticas, 1318
- Sintéticas, 1311
- Suero de
 - caseína, 582.3
 - lechería, 582
 - manteca, 582.2
 - queso, 582.1
 - queso, polvo, 582bis
 - ricotta, 582.4
- Sulfato de bario en colorantes, 1324.2
- Sultimida benzoica, 1398.129
- Sulfito ácido sodio,, 1398.135
- Sulfoindigotato sodio, 1324.2
- Sulfuro de carbono,
desinf harinas, 1004
en aire emb, 23
- Suplemento dietar., 1.339d; 1363bis; 1363 tris
- Suspensión autoriz. Prod. alim, 5 Ley

T

- 3,4-benzopireno, 171
- 3-carboxi-2-hidroxi-N,N,N-trimetil-1-propanaminium hidróxido, 1398.52.1.1.

- 3-etoxi-4-hidroxibetizaldehído, 1398.65
3-hidroxí-2-etil-4-piróna, 1398.64.1
3-hidroxí-2-metil-4-piróna, 1398.86.3
3-metil cictopentano 1,2-d iona, 1398.94
t-butitihidroquinóna, 1398.35.1.1; TOMO II
T.A.C.C, productos sin., 235
Tabla A, resinas y adit para ptást, pág 519
Tabla , pruebas cesión, pág 122
Tafía/cachaza, agua-d 1116.2
Talco, 1398.161
- en envases, 192
- Tallarines al tuco, 436
Tambo, 34
- agua potable, 43
 - exigencias especiales, 47
 - higiene det, 45
 - instalaciones, 36
 - local de ordeño, 37, 59
 - modelo, 48 a 52
 - moscas, 44
 - registro de, 46
 - secciones, 35
- Tanaceto, 1123
Tanino, 1398.162
Tanques pasteurízad,Dres, 70
Tapa "corona", materiales para, 193
Tapa para empanadas, pastel,.etc, 722
Tapioca, 683
Taraxacum officinale, 853
Taro/matambalbetembe, 832
Tarragón/dragoncillo, 1221
Tarros de hojalata, normas IRAM, 205
Tarros para leche, 71
Tartrazina, CIF Yellow 4; 1325
Tasajo, 291
Taurina, 1398.162.0
Té, 1181; 1182
- concentrado, 1190
 - chino, 1185
 - descafeinado, 118B
 - en bolsitas/saquitos, 1189
 - en polvolmolido, 1188
 - enveseslrótulos, 1186
 - extracto, 1190
 - inepto, 1187
 - mezclas, 1184
 - negro/verdet 1183; 1185
 - soluble instant, 1190
 - solub/descafeinado, 1190
 - suelto, 1187
- Técnicas Analít uniform, 6 Ley; Tomo II CAA
Teflón, 186.7
Telas para envases/envolturas, 186.7
Temperatura de conserv comidas elabor, 283
Tequila, 1116.8
Ter-butilhidroquinóna, 1398.35.1.1
Texturizados proteínicos vegetales, 1412
Thymus vulgaris, 1242
Tierra sombra calcinada, 1324.2
Timo, 252
Titanio dióxido, 1398.162.1
Titular det establecimiento, 16, 18, 19; 155
Toallas, 20
Tocino salado, 299
Tocoferoles mixtos, 1398.163
Tolerancias de metales y no metales en alimentos 156
Tolerancias contenido neto en Envases, 239
Tomates, 875
- con piel, trozos, 945
 - con piel/conserva, 944
 - concentrado de, 946
 - conserva de, 942
 - extracto desecado, 946
 - extracto doble, 946
 - extracto simple, 946
 - extracto triple, 946
 - pelado, 943
 - pulpa de, 947
 - puré de, 946
 - salsa de, 946
 - triturado, 948
- Tomillo, 1242
- real, 1202
- Tonic water, 1001
Topinambur, 830
Tornasol, 1324.2
Toronja, 884.6
Tortas
- blancas y negras, 757
 - de cacao, 1140
 - polvos para preparar, 818
- Tostadero de café, 130
Tragacanto, 1398.78
Transporte de:
- agua gasificada, 1017
 - alimentos, 1; 2; 3 Ley
 - alimentos a domicilio, 149; 150
 - alimentos congelados, 162
 - alimentos conserv/contem/cilterados, 177

- alimentos para su venta, 146; 148
- alimentos pasteurizados, 166
- carnes frescas, 259
- comidas/viandas, 151 a 154
- crema en tarros, EIO
- crustáceos, 273
- leche:
 - a establec no autorizados, 42
 - a granel, 106
 - de tambos a usinas, 104, 105
 - en tanque-termo, 105
 - en tarros, 80
 - instalaciones para, 65
 - para consumo, 103
 - vehículos para distribución, 103
- materia prima para ingenios azúcar, 112
- pescado fresco, 271; 272
- prod. ilegales, 155
- prod panadería, 111
- prod perecederos, 157
- sat fuera de sativias, 134c
- soda en sifones, 1017
- vehículos para distribución, 103
- vinos, 127.4
- y expendio ambulante, 146; 148
- Triestearato polioxiet (20), 1398.163.1
- Trigo, 643
 - duro/candeal/taganrock, 657
 - germen de, 658.6
 - gofío de, 658.4
 - hebras de, 658.5
 - íntegro Lavado, 658.2
 - machacado/pisado, 658.1
 - pelado, 658.3
 - trigo pan, 657a
- Trimetilxantina, 1398.38
- Tripas/envolt. prohibidas, 313
 - tiernización, 312
- Tripolilosfatoio, 1398.156
- Triptasa, 1263 c
- Triturados de frutas u hortalizas, 1051
- Trufas/criadillas, 1254
- Tubérculos/raíces, 826
 - en almíbar, 809
- Tuberculosis en vacas, 40; 41; 56; 57
- Tuco, salsa, 1290
- Tupinambó, 830
- Turrón, diversos tipos, 800; 801; 802
- Tuyona, 1320

U

- 1,2-benzopireno, 171
- 1-ascorbato sódico, 1398.132
- 1-carvona, 1309.1.2
- 1-decanol, 1398.21.1
- 1-etoxi-2-hidroxi-4-propenilbenc, 1398.122
- 1-glutamato monosódico, 1398.144
- Uaraná, 896
- Ubre, 252
- Undecalactona gamma, 1311; 1398.164
- Unto salado, 300
- Usinas lácteas, 60163; 92; 93
- Usuarios "objetos" plásticos, 217
- Utensilios, 184
- Uva, 884.37
 - conserva, 965
 - jarabe de uva, 775 bis
 - mosto concentrado de, 775 bis
 - prod derivados de, 1092
 - para vino, 1092

V

- Vacas
 - lecheras, sanidad, 40; 41, 56, 57
- Vainilla, 1243; 1244
 - azucarada, polvo, 1245
 - prod de galletitería, 762; 766
- Vainillina, 1398.165 azucarada, 1247
- declaración en el rótulo, 1244
- en confituras, 807f
- Vainillón, 1243
- Vajilla, 184
 - lavado en bares/restaur/confit/afines, 204
 - rota, 204
- Valerato de amilo, 1398.85.1
- Valerianato
 - de etilo, 1311; 1398.165.1
 - de fenitetito, 1311; 1398.165.2
- Valerianella otitoria, 852
- Vanadio en agua mineras, 985
- Vanilla plartifolia, 1243
- Vainiltina, 1311
- Vaselina líquida, 1398.166
 - líquida, diluyen para aditi.vos, 1317
 - líquido para abrillantar uva, 920
- Vegetales irradiados, 174; 807.4; 827bis; 841bis; 844bis; 884bis; 1401bis
- Vehículos para distribución leche, 103; 104
- Vendedores ambulantes, 148

Verde para lana , 1325	• uva para, 1092
Verduras	• y otros prod Ley 14.878 2 Reg; pág 519
• de ensalada, 849 a 856	Viruta para limpieza, 203
• deshidratadas, 824	Vísceras, 252
• hortalizas y legumbres, 819	vitamina C, 1398.9
Vermouth	vitaminas, ingesta diaria, 1363 bis
• dulce/torino, 1102	Vizcacha de la pampa 262
• seco/francés, 1102	Vodka, 1116.9
Viandas a domicilio, 151 a 154	W
Vicia faba, 860	Whisky, 1116.7
xitol en a'ire ambiente, 23	X
Vidrio,	Xilitol/xilita, 13518.167
• envases de, 186.5	Xilitol edulcorante para dietéticos, 1354
• y porcelana en envases, 193.6	Y
Vinagre, 1328 a 1338	Yamel 831
• como acidificante, 1337	Yeast powder, 1259
• de diferentes materias primas, 1335	YeinaslacarameLados, 788.12
• de vino, 1334; 1334bis	Yema
• elaboración, 1331	• de coco, etc, 791
• en conservas, 12,37; 1338	• de huevo líquida, 510; 512
• envases para, 1338	Yerba Luisa/cedrón, 1215
• fábricas de, 131,	Yerba mate, 1193
• inepto, 1333	• adulterantes, 1198 bis
• materias primas para, 1329	• aromatizada compuesta, 1198
• mezclas de, 1325'	• canchada, 1194
• no contemplado en CAA, 1336	• compuesta/aromatizada, 1198 bis
• no vínico, 1335	• despatada, 1194
• rotulado, 1332	• diferentes clases, 1194
• y ácido acético en fábrica, 1330	• elaborada, 1194; 1195; 1196
Vino,	• en bolsitas, 1197
• análisis previo, 1106	• envasamiento, 132.5
• champagne, 1101	• envases para, 1196
• compuesto, 1102	• inepta, decomiso, 1198 bis
• común, 1095a	• instantánea, 132.4
• corte de, 1097	• mezclas de, 132.3; 1196
• especial, 1098	• palos, 132.2; 1198
• espumoso, 1099	• soluble 1194
• fino, 1095b	• tostada, 1194
• gasificado, 1100	Yeso en envolturas, 197.3
• generoso/licoroso, 1098	Yoghurt, 576; 577; 577bis; 577tris
• genuino, 1093; 1097	Yuca, 829
• importado, 1096	Z
• inepto, 1104; 1105	Zanahoria,
• licoroso/Licor expedición, 1101	• conserva, 937
• prácticas lícitas., 1103	• hortaliza, 837
• quinado, 1102	Zapatlo, 876 ,
• regional, 1094	
• reserva, 1095C	
• rotulado de, 110-(
• sustancias prohibidas, 1105	

Zarzaparrilla, 1296

Zingiber officinale, 1223

Zumos/jugos vegetales, 1040 y sig

Regulaciones Alimentarias Originarias

LEY 18.284

LEY NACIONAL DE ALIMENTOS, DECRETO REGLAMENTARIO 2126/71
Y NORMAS MODIFICATORIAS O COMPLEMENTARIAS

El siguiente cuadro homologa cada artículo de la Ley 18.282, con su decreto reglamentario N° 2.126/71 y otras normas modificatorias o complementarias que posteriormente fueron sancionadas y que sirvieron como instrumento para producir el cambio que implicó la desregulación del comercio exterior.

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>Art. 1°.- Declárase vigente en todo el territorio de la República Argentina, con la denominación de Código Alimentario Argentino, las disposiciones higiénico - sanitarias, Bromatológicas y de Identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto 151/53 , con sus normas modificatorias y complementarias. El Poder Ejecutivo Nacional, ordenará el texto de dichas normas con anterioridad a la reglamentación de la presente Ley.-</p>	<p>Decreto 2126/71</p> <p>Artículo 1°.- Apruébase el texto ordenado del Reglamento Alimentario establecido por decreto 141/53 y el de sus normas modificatorias y complementarias preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública, según el cuerpo de disposiciones que como Anexo I, forma parte del presente decreto y que, de acuerdo al art. 1° de la ley 18.284, constituye el Código Alimentario Argentino.</p> <p>DECRETO 815/99</p> <p>Artículo 1°.- El Código Alimentario Argentino es la norma fundamental del sistema Nacional de Control de Alimentos. La COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS por intermedio de los Ministerios de Salud y Acción Social y de Economía y Obras y Servicios Públicos</p>
<p>Art. 2°.- El Código Alimentario Argentino, esta ley y sus disposiciones reglamentarias, se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias Nacionales, Provinciales o de la Municipalidad de Buenos Aires en sus respectivas jurisdicción. sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional, podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país..-</p>	<p>Artículo 2°.- Apruébase el cuerpo de disposiciones que constituye la Reglamentación de la Ley 18,284, y que como Anexo II, forma parte integrante del presente decreto</p> <p>La <i>Autoridad Sanitaria</i> de cada Provincia deberá ratificar expresamente cualquier medida que se resuelva a nivel municipal por aplicación del CAA, en cuanto dichas medidas puedan tener efecto interjurisdiccional.</p> <p>Atento a lo dispuesto en el Art. 1409 del CAA¹, las disposiciones de esta reglamentación no son aplicables para los productos contemplados en el art. 17° de la ley 14. 878.</p> <p>Para los <i>“Productos, Subproductos, y derivados de Origen Animal”</i> a que se refiere la ley 3959 sus modificatorias y su reglamentación, las disposiciones de esta reglamentación serán aplicables por la Secretaría de Estado de Salud Pública en Coordinación con el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de acuerdo a lo previsto en el art. 1410 del CAA.</p> <p align="center"><u>DECRETO 815/99</u></p> <p>Artículo 4°.- El Sistema Nacional de Control de Alimen-</p>

¹ La numeración de los Arts. 1409 y 1410 anteriormente mencionados por Res. MBS 126-80 fueron asignadas al Cap. XIX del CAA sobre proteínas Vegetales. Sus contenidos sin modificaciones fueron incorporados como *Modificaciones Especiales* ubicadas al finalizar el CAA.-

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>tos estará integrado por la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA (ANMAT), a través del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), las Autoridades Sanitarias Provinciales y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires serán invitadas a integrar el Sistema Nacional de Control de Alimentos</p> <p align="center"><u>TITULO VII</u></p> <p align="center"><u>DISPOSICIONES GENERALES</u></p> <p>Artículo 36. — Las habilitaciones, inscripciones, certificaciones de establecimientos, productos, transportes y depósitos que otorgue un organismo nacional en el área de su competencia, serán reconocidas y aceptadas por el otro y no implicará mayores costos.</p> <p>Asimismo, las habilitaciones de Establecimientos y Registro de Productos que como consecuencia de lo dispuesto en el presente decreto hayan modificado su dependencia, serán reconocidos como vigentes sin necesidad de reinscripción alguna.</p> <p>Artículo 37. — En caso de superposición de controles de organismos nacionales en un mismo establecimiento los representantes de la SECRETARIA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS, integrantes de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, determinarán el organismo que intervendrá, previo dictamen de la citada Comisión.</p> <p>Artículo 38. — Cuando en un establecimiento sujeto a la incumbencia de la ANMAT, se elaboren alimentos con ingredientes sujetos a la incumbencia del SENASA, éstos deberán ingresar acompañados de los certificados emitidos por el SENASA que avalen sus condiciones de salubridad, sin que por ello el establecimiento elaborador quede también sujeto a la incumbencia del SENASA. Los certificados quedarán en el establecimiento elaborador a disposición de la ANMAT. La misma condición, se establece para los casos inversos.</p> <p>Artículo 39. — Para otorgar la autorización de establecimientos, las autoridades sanitarias nacionales, provinciales, Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUE-</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>NOS AIRES, y municipales deberán procurar que las inspecciones para habilitación, a partir de la aprobación de la documentación presentada, se realicen en un plazo no mayor de TREINTA (30) días.</p> <p>Artículo 40. — Los organismos nacionales deberán propender a la descentralización del control de alimentos, celebrando convenios con las autoridades provinciales y el Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES, para aplicar el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS bajo las siguientes condiciones mínimas:</p>
<p>Art. 3°.- Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino, a esta ley y a sus disposiciones reglamentarias, por la autoridad sanitaria que resulten competentes de acuerdo al lugar donde produzcan, elaboren o fraccionen, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el territorio de la Nación, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico - sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en el lugar de destino resulte competente de acuerdo al lugar donde se produzcan, elaboren o fraccionen</p>	<p>Artículo 6°.- La COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS tendrá las siguientes facultades y obligaciones:</p> <p>a) Velar para que los organismos integrantes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS hagan cumplir el CAA en todo el territorio de la Nación Argentina.</p> <p>c) Recomendar requisitos, procedimientos y plazos uniformes para ejecutar las distintas inspecciones y/o habilitaciones de establecimientos y/o productos, su industrialización, elaboración, conservación, fraccionamiento, y comercialización en todo el territorio nacional.</p>
<p>Art. 4°.- Los alimentos que se importe o exporten, deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino. Podrán, no obstante, exportarse productos que no alcancen a satisfacer dichas normas cuando:</p> <p>Su producción, elaboración y/o Fraccionamiento haya sido autorizada tal efecto por la autoridad sanitaria nacional.</p> <p>Satisfagan las normas del país de destino.</p> <p>Expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas el cumplimiento de los requisitos indicados en los incisos a) y b) de este artículo, e indiquen el país de destino.</p> <p>La autoridad sanitaria nacional, podrá verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identidad comercial</p>	<p>Art. 4° .- (Dec. 2092/91) A los efectos que el último párrafo del art. 4° de la ley 18.284 atribuye a la Autoridad Sanitaria Nacional, respecto de la verificación de las condiciones higiénico - sanitarias y bromatológicas de los productos que entren y salgan del país, deberá ajustarse a lo siguiente:</p> <p>a) <i>Operaciones de importación:</i> A los efectos del trámite para el registro de productos importados, se deberá presentar la documentación que se detalle a continuación:</p> <p>Datos de identificación y domicilio del importador, titular del producto y los de inscripción cuando se trate de una persona jurídica.</p> <p>Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponda en idioma nacional de acuerdo al Art. 2° del CAA,. Se acompañará modelo de rótulos o etiquetas por triplicado, en idioma nacional, donde deberá figurar el nombre y domicilio del importador.</p> <p>Declaración jurada de la composición del producto,</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>de los productos que entren o salgan del país.-</p>	<p>materiales de envase, Volumen o peso neto de la unidad de venta, de acuerdo a las disposiciones del art. 2° del CAA.</p> <p>Copia del certificado de habilitación del establecimiento o depósito de importador.</p> <p>Se acompañará la documentación a que se refieren los párrafos e), f) y g) del art. 3° del presente Decreto.</p> <p>Cuando se trate de la importación de productos proveniente de piases no incluidos en los términos del art. 2° del Anexo I del presente Decreto, la composición o nombre de venta y los rótulos y etiquetas deberán estar de conformidad a las disposiciones que rigen para los productos elaborados en el país.</p> <p>La autoridad Sanitaria competente que entiende en los trámites de registro para la importación, entregará al importador, dentro del plazo indicado en el art. 3° el número de producto alimenticio de importación en forma transitoria, comunicando en un plazo no mayor de treinta (30) días a la Autoridad Sanitaria Nacional, dicho(s) numero(s) para que se le otorgue e o los correspondientes registros nacionales de importación. El registro de los productos y establecimientos importados podrá realizarse ante la autoridad sanitaria nacional o provincial a opción del importador.</p> <p>En el caso de la importación de un lote determinado de un producto, deberá presentarse a criterio de la autoridad Sanitaria competente, certificado oficial de aptitud para el consumo en el país de origen o copia autenticada del protocolo de análisis efectuado por el establecimiento, instituto o servicio oficial o privado, reconocido oficialmente.</p> <p>Cuando a juicio de la Autoridad Sanitaria competente, fuera necesaria la verificación analítica de las condiciones higiénico - sanitarias y bromatológicas de determinado producto llegado al país, su circulación, comercialización y expendio se autorizará hasta tanto pueda disponerse del resultado de dicha verificación.</p> <p>b)Operaciones de exportación: El exportador certificará bajo declaración jurada que los productos que exporta satisfacen las normas a las que hace referencia el art. 2° del anexo 1 del presente decreto.</p> <p>La autoridad Sanitaria Nacional podrá verificar hasta el momento del embarque la condiciones de la mercadería a exportar. Cuando para ello fuera necesario la comprobación analítica y no pudiera disponerse de los resultados antes del embarque, la salida del país se</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>torizará en forma condicional. Si del resultado de los análisis practicados, se verifica que la mercadería se encuentra en infracción, la autoridad sanitaria nacional, comunicará de inmediato esa circunstancia a la autoridad sanitaria del país de destino y aplicará las penalidades correspondientes.</p> <p align="center">DECRETO 1.812/92</p> <p align="center">IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS Y SU CONTROL</p> <p>Art. 1^{ro}: Los controles previos y posteriores al ingreso a plaza, en el caso de importaciones de productos alimenticios de origen animal o vegetal, se registrarán por las normas establecidas en los art. 22^{do} a 26^{to} del Dec. 2284/91 de desregulación económica y por el presente Decreto.</p> <p>Art. 2^{do}: Los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos, de calidad, estabilidad, embalaje y transporte que correspondiere sobre las importaciones de los Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (SENASA), serán realizados con carácter previo al ingreso a plaza de la mercadería</p> <p>Art. 3^{ro}: Los controles fitosanitarios, de calidad y transporte de las materias primas y productos alimentarios de origen vegetal, no acondicionados para su venta directa al público, estarán a cargo del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV) y serán realizados con carácter previo al ingreso a plaza de la mercadería.-</p> <p>Art. 4^{to}: Los productos, Subproductos y Derivados no acondicionados para su venta directa al público, comprendidos en los arts. 1^o y 3^o del presente decreto,, comprenden las materias primas o los productos en proceso con destino a la elaboración, fraccionamiento o modificación de las características originales.</p> <p><i>Los mencionados servicios, podrán adecuar dicho control previo en función de la frecuencia de las importaciones de un mismo producto y considerando los antecedentes del importador, del proveedor extranjero y del control sanitario en el país de origen.</i></p> <p>Art. 5^{to}: Las importaciones de productos alimentarios acondicionadas para su venta directa al público, cuya estabilidad esté asegurada y asegurada y que hayan sido registrados en el Código Alimentario Argentino (CAA), estarán sujetas a los controles higiénico-sanitario y Bromatológicos con posterioridad a su ingreso a plaza, los que serán efectuados por el Ministerio de Salud y Acción Social. Tal control no podrá impedir la disposición de la mercadería por parte del importador.</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>Art. 6^{to}: Se considerará que el producto cumple con las condiciones de estabilidad requeridas en el art. precedente, cuando el importador demuestre, al momento del registro del producto, que el mismo reúne los requisitos de elaboración, embalaje y transporte, de acuerdo a los requerimientos exigidos por la autoridad sanitaria competente, la que hará constar la indicación de estabilidad en el certificado respectivo, así como la autorización para despacho a plaza sin control previo.</p> <p>Art. 7^{mo}: Cuando los productos alimentarios acondicionados para su venta directa al público, no cuenten con el certificado de estabilidad establecido en los arts. 6^{to} y 17^{mo} del presente decreto, o cuando al momento de la importación se presenten signos de deterioro o pérdida de estabilidad, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir el control previo al ingreso a plaza. En el último caso la decisión puede ser reclamada en el acto por el importador, debiendo la autoridad sanitaria respectiva, responder dentro de las 48 horas, previa consulta al nivel jerárquico superior.</p> <p>Art. 8^{vo}: Cuando existan razones debidamente fundadas, con informaciones fehacientes y comprobadas, que hagan presumir riesgos para la salud humana, animal o vegetal, por la introducción al país de productos alimentarios, El Ministerio de Salud y Acción Social, El SENASA y el IASCAV, en sus respectivas áreas de competencia, podrán disponer en cualquier caso los controles sanitarios convenientes, con carácter previo al despacho a plaza, debiendo informar al importándolos fundamentos que motivan la intervención.</p> <p>Art. 9^{no}: En todos los casos comprendidos en los arts. 2^{do} y 3^{to} se complementará además, la inspección previa consistente en la verificación de la documentación y de las condiciones de transporte de los productos.</p> <p>Art. 10^{mo}: Se establece un plazo de hasta 14 días para la liberación de los productos alimentarios que requieran el control previo al despacho a plaza; los mismos deberán ingresar al depósito del importador sin derecho a uso antes de obtener la certificación de su aptitud, otorgada por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Art. 11^{ro}: El servicio aduanero procederá al libramiento automático de los productos alimentarios alcanzados por el art., 5^{to} del presente decreto.</p> <p>En el caso de los productos que requiera control previo al despacho a plaza según los arts. 2^{de}, 3^{ro}, 7^{mo} y 8^{vo} del</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificadorias o complementarias</p>
	<p>presente decreto, el servicio aduanero exigirá previo a la liberación de la mercadería, la respectiva autorización de los servicios de control sanitario.</p> <p>Art. 12^{do}: De no contarse con la autorización o eximición prevista en el art. anterior, el servicio aduanero autorizará la entrega de los productos sin derecho a uso , a requerimiento del importador.</p> <p>A tal efecto este último declarará expresamente en el despacho de importación, que se constituye fiel depositario de la mercadería, sin derecho a uso, y que se compromete a impedir su deterioro y/o contaminación hasta que la autoridad sanitaria competente, se expida al respecto, indicando domicilio del lugar de depósito.</p> <p>Art. 13^{ro}: A los fines del control previo del despacho a plaza, establecidos en el art. 10° del presente decreto, el servicio aduanero identificará una muestra representativa de cada importación antes de proceder a la entrega de la mercadería, sin derecho a uso. El tamaño de las muestras deberá respetar criterios técnicos de general aceptación en el comercio internacional.</p> <p>Art. 14^{to}: Cuando el importador no presentare la autorización o eximición pertinente en el plazo fijado en el art. 10° del presente decreto, por razones imputables a éste, el servicio aduanero procederá de acuerdo con lo establecido en los arts 449° y siguientes de la ley 22.415.</p> <p>Art.15^{to}: El Ministerio de Salud y Acción Social y los organismos Provinciales y Municipales competentes, de acuerdo con la legislación vigente, estarán a cargo del registro Nacional de Productos Alimentarios, previstos en el CAA, con excepción de aquellos de origen animal, importados o producidos en el país, en establecimientos sujetos al contralor del SENASA, los que se registrarán ante ese organismo.</p> <p>El Ministerio de Salud y Acción Social, y el SENASA deberán establecer en el término de treinta días de la publicación del presente decreto, El listado de productos considerados de origen animal, a los fines del registro.</p> <p>Art. 16^{to}: Los importadores de los productos comprendidos en el art. 5^{to}, deberán cumplimentar al momento del registro, los requisitos establecidos en el art. 4^{to} del Anexo II del Decreto 2.126/71 texto según el art. 2° del decreto 2092/91.</p> <p>Art. 17^{mo}: Para cumplimentar con la indicación de estabilidad y autorización para el despacho establecido en el art. 6^{to} del presente decreto, Los servicios encargados del</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>registro de productos, Alimentarios entregarán a solicitud de los importadores un certificado complementario , en el caso de productos registrados con anterioridad a la fecha de vigencia del presente decreto.</p> <p>Art. 18^{vo}: A los fines de los párrafos 3 y 4 del art. 2, del Anexo Y del Decreto 2.126/71, texto según el art. 1 del decreto 2092/91, se considerarán satisfechas las exigencias del CAA, en el caso de importaciones de productos alimentarios acondicionados para su venta directa al público, provenientes de los siguientes países:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Australia; • Austria; • Canadá; • Confederación Suiza; • Estado de Israel; • Estados Unidos de América; • Japón; • Noruega; • Nueva Zelanda; • Países con tratados de integración Económica o acuerdos de reciprocidad en materia higiénico-sanitaria; • Países de la Unión Europea; • Reino de Suecia; <p>En todos estos casos, los productos alimentarios deberán haber sido elaborados bajo los controles aplicables a los alimentos destinados al consumo humano en el mercado interno del país de origen. Las autoridades podrán modificar el listado anterior de países, siguiendo el mecanismo establecido en el art. 20^{mo} del presente decreto.</p> <p>Art. 19^{no}: El Ministerio de Salud y Acción Social, establecerá los aranceles o tasa a cobrar por los servicios de registro de los productos alimentarios.</p> <p><i>Los importes que se fijen serán uniformes en todo el país, conforme con los criterios de organización del Art. 7 de la Ley 18.284 y su aplicación se efectivizará a través de la autoridad sanitaria que resulte competente en cada jurisdicción.</i></p> <p>Art. 20^{mo}: Los servicios estatales de control de alimentos y demás productos de origen animal y vegetal, actuarán coordinadamente a fin de evitar la superposición de tareas y la imposición de trámites innecesarios que dificulten el intercambio comercial.</p> <p><i>A tal fin el SENASA, el IASCAV, el Ministerio de salud y Acción Social y la Administración Nacional de Aduanas</i></p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificadorias o complementarias</p>
	<p><i>(ANA), realizarán reuniones de coordinación a nivel de sus máximas autoridades, por lo menos cada tres meses y considerarán las propuestas de facilitación, de sus intervenciones originadas tanto en el sector oficial como en el privado.</i></p> <p>Art. 21^{ro}: Dejase sin efecto todo trámite de consulta, información, intervención y autorización previa de carácter cuantitativa para la importación de productos alimentarios realizada hasta la fecha por los organismos mencionados en el presente decreto.</p> <p>Art. 22^{do}: Derogase las disposiciones que se opongan al presente decreto, y autorizase al Ministerio de Salud y Acción Social, SENASA, IASCAV y la ANMAT, a adecuar las reglamentaciones vigentes en concordancia con lo establecido en el presente decreto.</p> <p>Art. 23^{ro}: El presente decreto empezará a regir a partir del día siguiente al de su publicación, en el Boletín Oficial (02.10.92)</p> <p>Art. 24^{to}: De forma.-</p> <p align="center">DECRETO 815/99.-</p> <p align="center">“SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS”</p> <p align="center"><u>Titulo IV</u></p> <p align="center"><u>Importación Y Exportación</u></p> <p>Artículo 22. — A los efectos de fiscalizar la importación de alimentos, se establece un sistema de cabinas sanitarias únicas, las que estarán instaladas en las aduanas, los puestos fronterizos y resguardos.</p> <p>Las mencionadas cabinas estarán integradas por funcionarios del SENASA y de la ANMAT, quienes ejercerán la fiscalización de acuerdo a las facultades y funciones que establece el presente decreto.</p> <p>Esta vigilancia sanitaria tendrá carácter permanente y obligatorio y funcionará conforme a los turnos de tránsito.</p> <p>Los organismos involucrados deberán coordinar entre sí las funciones establecidas en el presente decreto por cuestiones de eficiencia y economía operativa.</p> <p>A los efectos de dar cumplimiento a los servicios que se establezcan en cada una de las cabinas sanitarias y teniendo en cuenta que en algunos casos los horarios de atención excederán los normales, se establece para los agentes de la ANMAT, un régimen igual al establecido en el Decreto N° 6610/56.</p> <p>Artículo 23. — Los productos importados de origen ve-</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>getal del Anexo II, acondicionados o no para su venta directa al público, serán controlados por el SENASA, cuando su acondicionamiento no implique modificación y se conserven las mismas características de los productos a granel siempre que sean idénticos al producto comercializado a granel y cuando no hubieran sufrido ningún proceso de elaboración, con excepción de los aceites comestibles que serán de competencia de la ANMAT - INAL.</p> <p>Artículo 24.- En la importación de productos vegetales de competencia de la ANMAT que pudieran implicar un riesgo fitosanitario se requerirá la autorización fitosanitaria del SENASA.</p> <p>Artículo 25.- Se suspenderá la importación de los productos alimentarios cuando a juicio de los organismos competentes, la entrada de los mismos al país comporte un riesgo comprobado para la salud humana, la sanidad animal y vegetal. Esta suspensión, en materia animal y vegetal, estará basada en las comunicaciones periódicas que las organizaciones internacionales mantienen con sus países miembros sobre el status epizootiológico y epifitiológico mundial o cuando en base a un examen y evaluación de la información científica disponible se determine la suspensión de importación con el fin de lograr el nivel de protección sanitaria que se considere necesario en el territorio nacional.</p>
<p>Art.5°.- En caso de grave peligro para la salud de la población, que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, la autoridad sanitaria podrá suspender por un término no mayor de 30 días, la autorización de comercialización y expendio que se hubiera concedido en cualquier punto del país. Al término de la medida precautoria dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad sanitaria nacional deberá, en todos los casos, dar a publicidad el resultado de las investigaciones practicadas, para difundir la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del art. 9°.-</p>	<p>Art. 5°.- La autoridad sanitaria que detecte cualquier situación de grave peligro para la salud de la población, según lo previsto por el art. 5° de la ley 18284, deberá dar inmediato aviso por la vía mas rápida a la Secretaría de Estado de Salud Pública a los fines pertinentes y sin perjuicio de las medidas precautorias de orden local que corresponda adoptar en la emergencia.</p>
<p>Art. 6°.- La observancia de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentina, será verificada con arreglo a métodos y Técnicas analíticas uniformes en toda la República, que determinará la</p>	<p>Art. 6°.- La Secretaría de Estado de Salud Pública, autorizará el funcionamiento de los establecimientos, institutos o servicios oficiales que en jurisdicción Provincial y de la Municipalidad de Buenos Aires, hayan de tener a su cargo la verificación de las normas del CAA, a tales</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificadorias o complementarias</p>
<p>autoridad sanitaria nacional.</p> <p>Dicha autoridad prestará toda la asistencia técnica necesaria y supervisará la habilitación organización y funcionamiento de los establecimientos o servicios oficiales de cualquier denominación que hayan de tener a su cargo el cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo anterior, de acuerdo con un sistema de cobertura nacional, cualquiera sea la jurisdicción que dependan</p>	<p>finas prestará asistencia técnica y colaboración económica de acuerdo a los convenios que corresponda concretar en cada caso</p> <p>Res. MSyAS N° 315/85 Crea el Tomo II del CAA “Metodología Analítica Oficial Actualizada” incorporando al CAA el Artículo 1413.- “A los efectos establecidos en el Art. 6° de la Ley N° 18.284, la observancia de las normas del Código Alimentario Argentino, será verificada de acuerdo con los métodos y técnicas que se enuncien a continuación - y con los que en el futuro se agreguen - y supletoriamente por las indicadas en los documentos que se enumeren en el Artículo 1.414. Los protocolos analíticos deberán consignar el método y/o técnicas aplicadas en cada determinación.</p> <p><u>Decreto 1585/97 - SENASA - Anexo II,</u> Dirección de Laboratorios y Control Técnico</p> <p><i>Acciones</i></p> <p>.....</p> <p>6. Entender en el control, certificación y/o realización de las determinaciones analíticas de la sanidad y calidad de los vegetales, productos, subproductos y derivados, insumos específicos, productos alimenticios, residuos de agroquímicos y contaminantes, utilizados o producidos en procesos de producción, acondicionamiento y tratamiento, sean éstos de naturaleza inorgánica o biológica.</p> <p>7. Entender en la registración y fiscalización de los laboratorios de organismos oficiales o instituciones privadas, inscriptos y/o autorizados por el Organismo, actuando como laboratorio de referencia.</p> <p>Intervenir en la programación y coordinación de las acciones de los planes de control de residuos e higiene de los alimentos de origen vegetal y animal.</p>
<p>Art. 7°.- Las autoridades sanitarias nacionales, de las Provincias y de la Municipalidad de Buenos Aires, establecerán y mantendrán actualizados los registros correspondientes a los productos que respectivamente autoricen de acuerdo con los Artículos 3°. 4° y 5° así como de las sanciones que apliquen en virtud del artículo 9°. Dichos registros, serán organizados por un sistema uniforme para todo el país a fin de facilitar el procesamiento de la información que</p>	<p>Art. 7°.- Los registros que determina el .Art. 7° de la ley 18.284, deberán ser organizados y puesto en funcionamiento dentro de los ciento ochenta días de dictada la presenta reglamentación, mediante la aplicación del sistema de formularios uniformes en todo el país que establezca la secretaría de estado de Salud Pública, la que a tal efecto podrá colaborar con las provincias según los acuerdos que suscriban al respecto.</p> <p>Las anotaciones del Registro Nacional a cargo de la Secretaría de Estado de Salud Pública consignarán las referencias de las disposiciones de las autoridades sanitarias de cada Provincia y de la Municipalidad de la Ciudad de</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>temente deberán intercomunicárselas referidas autoridades inmediatamente después de publicitadas las novedades.</p> <p>El registro que de acuerdo con las disposiciones de este artículo está a cargo de la autoridad sanitaria nacional, tendrá carácter de registro nacional de establecimientos productores y productos autorizados en todo el país, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino</p>	<p>Buenos Aires, las que deberán ser comunicada dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de su adopción, disponiendo de igual plazo dicha Secretaría de Estado para comunicar sus propias resoluciones y retransmitir las que reciba fin de dar cumplimiento a los efectos que prevé el art. 7° de la ley 18.284.</p> <p>A los fines del cumplimiento de este art., se tendrán en cuenta lo establecido en el 2° párrafo de la presente reglamentación.</p> <p>Las autoridades que adopten cualquiera de las disposiciones previstas en el art. 7° de la ley 18.284, deberán entregar copia de las mismas a los respectivos interesados, quienes sin perjuicio del sistema oficial de intercomunicación podrán presentarse, en base a dicho documento, en jurisdicción de cualquier otra autoridad sanitaria a los efectos previstos en el art. 3° de dicha ley.</p> <p align="center">DECRETO 815/99.-</p> <p align="center">“SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS”</p> <p align="center"><i>Titulo V</i></p> <p align="center"><i>Base Única de Datos</i></p> <p>Artículo 26. - El SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS dispondrá de una BASE ÚNICA DE DATOS informatizada a fin de permitir el acceso a la misma a todos los integrantes del Sistema.</p> <p>La BASE ÚNICA DE DATOS estará a cargo de la ANMAT y tendrá la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema.</p> <p>Artículo 27. - El SENASA, la ANMAT, las autoridades provinciales, el Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipales deben actualizar diariamente la BASE ÚNICA DE DATOS, de acuerdo a las obligaciones que establece el presente decreto. Al mismo tiempo tendrán libre acceso a la BASE ÚNICA DE DATOS, a fin de poder velar por el cumplimiento del CAA y disposiciones complementarias, en lo que hace a sus respectivas competencias.</p>
<p>Art. 8°.- Los productos que a la fecha de vigencia de esta ley, se encuentren autorizados de conformidad con las disposiciones del Dec. 141/53 y sus modificato-</p>	<p>Art. 8°.- La solicitud de reinscripción de productos autorizados, de acuerdo a lo previsto por el Art. 8 de la ley 18284, deberá ser presentado dentro de los sesenta (60) días de la fecha del presente decreto mediante el formulario</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>rias, serán reinscriptos a simple solicitud de los interesados, la que deberá formularse en tiempo y forma que establece la reglamentación en ante la autoridad sanitaria que hubiera concedido la autorización anterior.</p> <p>Nota: Este Art. Tuvo carácter transitorio y coyuntural en 1972 cuando a nivel nacional hubo que reinscribir todas los productos, comercios y fábricas de alimentos para adecuarlos a esta normativa.-</p>	<p>único para todo el país que establecerá la Secretaría de Estado de Salud Pública.</p> <p>La reinscripción de productos que dispusieran de autorización otorgada por la autoridad sanitaria nacional, deberá gestionarse ante la secretaria de estado de Salud Pública, por donde se comunicará de inmediato a ala Autoridad Sanitaria que corresponda de acuerdo al lugar en que esté instalada la planta de elaboración o fraccionamiento; en caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferente provincias, la comunicación se cursará a cada una de ellas.</p> <p>La reinscripción de productos que sólo dispusieran de autorización otorgada por autoridad de la Municipalidad de Buenos Aires o de cualquiera de las provincias hubieran formalmente adherido a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/1953. Deberán gestionarse ante la autoridad sanitaria que corresponda, de acuerdo al lugar de ubicación de la planta de elaboración o fraccionamiento.</p> <p>En caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la reinscripción se gestionará ante cada una de ellas.</p> <p>La reinscripción de productos que únicamente dispusieran de autorización otorgada por autoridad municipal de jurisdicción Provincial procederá ante la correspondiente autoridad sanitaria Provincial, si el Municipio y la provincia donde estuviere ubicada la planta de elaboración o fraccionamiento hubieren ambos adherido formalmente a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/1952.</p> <p>Fuera de laos casos previstos precedentemente no corresponderá reinscripción y deberá procederse según lo dispuesto para inscripción de nuevos productos.</p> <p>Los datos que se suministren para gestionar la reinscripción de un producto tendrán carácter de declaración jurada y cualquier inexactitud en la información que se provea podrá ser sancionada según las disposiciones de la ley N° 18.284.</p>
<p>Art. 9°.- Las infracciones a las disposiciones del CAA, a los artículos de esta ley y a los de su reglamentación, serán pasibles de las siguientes sanciones que se graduarán de acuerdo a las circunstancias gravedad y proyecciones de cada caso, sin perjuicio de las pertinentes disposiciones del Código Penal.</p>	<p align="center"><u>DECRETO N° 341/91</u></p> <p align="center"><u>UNIFICA SANCIONES PECUNIARIAS POR TRANSGRESIONES SANITARIAS.</u></p> <p>Art. 1°.- Unificase las sanciones pecuniarias a aplicar a las infracciones cometidas contra las normas sanitarias identificadas en el Anexo 1, en las sumas de pesos Mil (\$ 1.000) a pesos un millón (\$ 1.000.000), sin perjuicio de la aplicación de las restantes sanciones adminis-</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>Multa de cinco mil pesos moneda nacional (m\$N 5.000) a un millón de pesos moneda nacional (m\$N 1.000.000), susceptibles de ser aumentadas hasta el decuplo en caso de reincidencia.</p> <p>Comiso de los efectos o mercaderías en infracción</p> <p>Clausura temporal, total o parcial del establecimiento.</p> <p>Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción</p> <p>Publicación de la parte resolutive de la disposición re resuelva la sanción.</p> <p>La aplicación de la medida prevista en el inciso d), puede corresponder en dos circunstancias.</p> <p>Productos identificados en forma fehaciente y clara como productos elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado. En tal caso la suspensión o cancelación de su producción, elaboración o fraccionamiento quedará circunscripta a la planta de origen, pero el producto no podrá ser comercializado ni expandido en ninguna parte del país, cualquiera sea la jurisdicción donde se aplique la medida.</p> <p>Productos que no pueden ser identificados en forma fehaciente y clara como productos elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado. En tal caso, no podrán ser elaborados en ninguna planta del país, ni comercializados o expandidos en el territorio de la República durante el tiempo de vigencia de la sanción impuesta</p>	<p>trativas que cupieran y de las denuncias penales que se formularen cuando así correspondiere. La autoridad Sanitaria de aplicación graduará los montos a aplicar en cada caso teniendo para ello presente los antecedentes del imputado, la gravedad de la falta, y su proyección desde el punto de vista sanitario.</p> <p>En caso de reincidencia, atendiéndose a los mismos parámetros de graduación la sanción podrá establecerse en hasta el décuplo del valor impuesto a la infracción anterior.</p> <p>Art. 2°.- El Ministerio de Salud y Acción Social queda autorizado para fijar nuevos valores, de conformidad con la legislación vigente, cuando las circunstancias sanitarias de la Nación así lo hicieran aconsejable, los que no podrán exerce el décuplo de los mencionados en el artículo precedente.</p> <p>Art. 3°.- Los inspectores o funcionarios, debidamente facultados, tendrán la atribución de penetrar en los lugares que ejerzan actividades aprehendidas por las normas de la legislación sanitaria durante las horas destinadas a su ejercicio y aún cuando mediere negativa del propietario o responsable, estarán autorizados a ingresar cuando haya motivos fundados para creer que se está cometiendo una infracción que atenta contra la salud de la población.</p> <p>Las autoridades policiales de la jurisdicción deberán prestar el concurso pertinente, a solicitud de aquellos para el cumplimiento de sus funciones. La negativa injustificada del propietario o responsable lo hará pasible de la aplicación de una multa que se establecerá de conformidad con lo previsto en el artículo 1°.</p> <p>Los jueces, con habilitación de día y hora, acordarán de inmediato a los funcionarios designados por la Autoridad Sanitaria la orden de allanamiento y en auxilio de la fuerza pública, si estas medidas fueren solicitada por dicha autoridad.</p> <p>Art.4°.- El Ministerio de Salud y Acción Social establecerá el procedimiento administrativo a aplicar en su jurisdicción para la investigación de presuntas infracciones a las normas sanitarias, asegurando el derecho de defensa del presunto infractor y demás garantías constitucionales. No obstante, sin perjuicio de las penalidades que se determine aplicar por el procedimiento requerido, la autoridad sanitaria de aplicación, teniendo presente la gravedad y/o reiteración de la infracción, podrá proceder a la suspensión , inhabilitación, clausura, comiso inter-</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificadorias o complementarias</p>
	<p>dicción de autorización, matriculación, habilitación de profesionales técnicos locales, establecimientos y productos, en forma preventiva y por un plazo máximo de hasta 90 días</p> <p>Art. 5°.- Autorízase al Ministerio de Salud y Acción social a adoptar medidas de excepción, debidamente fundadas, con relación a la venta ambulante de sustancias alimenticias incorporadas al Código Alimentario Argentino y a la importación, exportación elaboración, comercialización y fraccionamiento de productos relacionados con la prevención y/o tratamiento del Cólera.</p> <p>Art. 6°.- La autoridad Sanitaria de Aplicación, en caso de comprobar el incumplimiento de las obligaciones previstas en las normas sanitarias vigentes, deberá intimar al funcionario responsable bajo apercibimiento de sancionarlo de acuerdo con las normas respectivas.</p> <p>En caso de comprobarse la demora en la tramitación, el superior jerárquico deberá abocarse a la prosecución del trámite, sin perjuicio de la sanción que corresponda al responsable de la dilación.</p> <p>Art. 7°.- Dese cuenta al honorable congreso de la nación.</p> <p>Art. 8°.- De forma</p> <p align="center">Anexo I:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley 11.843, modificada por las leyes 14.156, 21.510, 22.577 y • Decreto Ley 8.660/63. • Ley 12.317. • Ley.16.463, reglamentada por Dec. 9763/64. • Ley 17.818, modificada por ley 22.599. • Ley 17.565, modificada por leyes 19.451, 19.579 y 22.728. • Ley 17.132 Modificada por leyes 22.650 y 23.873. • Ley 24.004. • Ley 18.284 <i>modificada por leyes 18.560, 18.420 y 21978.</i> • Ley 19.303 modificada por ley 19.678. • Dec. 141/53: Reglamento Alimentario Nacional, en cuanto resulta de aplicación para todo productos que no sean alimento o bebida <p align="center">DECRETO 815/99.-</p> <p align="center">“SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS”</p> <p>Artículo 6° — La COMISIÓN NACIONAL DE ALI-</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
	<p>MENTOS tendrá las siguientes facultades y obligaciones:</p> <p>g) Recomendar a las autoridades competentes integrantes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, la unificación de <i>sanciones</i>, tasas y aranceles en todo el país.</p> <p>l) Promover la instalación de una Base Única de Datos informatizada en la que se incorporen datos correspondientes a la normativa vigente adoptada por los organismos que conforman el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS; los establecimientos, los productos, los envases, los aditivos, los laboratorios autorizados para la realización de análisis, las infracciones y las sanciones impuestas, y otros datos que se consideren relevantes en el futuro.</p> <p>Artículo 13. - El SENASA tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:</p> <p>j) Formular y recibir denuncias sobre infracciones a las normas establecidas en el CAA dentro del área de su competencia y <i>aplicar sanciones</i> de conformidad con las normas vigentes.</p> <p>n) Comunicar en la BASE ÚNICA DE DATOS, toda información referente a resoluciones dictadas, controles efectuados, autorizaciones, y las <i>sanciones o medidas cautelares aplicadas</i>.</p> <p>Artículo 15. — La ANMAT, a través del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL) tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:</p> <p>h) Incorporar a la BASE ÚNICA DE DATOS, toda información referente a resoluciones dictadas, controles efectuados, autorizaciones, y las <i>sanciones o medidas cautelares aplicadas</i></p> <p>k) Formular y recibir denuncias sobre incumplimientos a las disposiciones establecidas en el CAA <i>aplicar las sanciones</i> correspondientes de acuerdo a las normas vigentes.</p> <p>Artículo 21. — Las autoridades sanitarias provinciales y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES comunicarán a las autoridades nacionales competentes, al Registro establecido en el Artículo 15 inciso g) y a la Base Única de Datos, todas las habilitaciones y autorizaciones de establecimientos y productos efectuadas en sus respectivas jurisdicciones, y <i>las sanciones aplicadas</i>.</p>

LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos	DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificadorias o complementarias
<p>Art. 10°.- Las infracciones al Código Alimentario Argentino a las de esta Ley y a las de sus disposiciones reglamentarias prescribirán a los dos (2) años. Los actos de procedimiento administrativo o judicial, interrumpirán la prescripción.</p>	<p>Art. 10°.- Sin reglamentar...</p>
<p>Art. 11°.- Las infracciones al Código Alimentario Argentino a las de esta ley y a las de sus disposiciones reglamentarias, serán sancionadas por la autoridad sanitaria que corresponde de acuerdo con el Art. 2° , previo sumario, con audiencia de prueba y defensa de los presuntos infractores, conforme al procedimiento de cada jurisdicción.</p> <p>Las constancias del acta labrada en forma , al tiempo de verificarse la infracción y en cuanto no sean enervadas por otras pruebas, podrán ser consideradas como plena prueba de responsabilidad del imputado</p>	<p>Art. 11°.- De las infracciones a las disposiciones del CAA, a las de la ley 18.284 y a la presente Reglamentación, la Secretaría de Estado e Salud Pública, cuando le competa, dará vista de las actuaciones al imputado por el término de 5 días hábiles a los fines de su defensa y ofrecimiento de prueba, acompañando la documental, substanciada la prueba, de dictará resolución en el plazo de 10 días hábiles.</p> <p>Los plazos a que se refiere este Artículo son perentorios y prorrogables sólo por razones de distancia, computándose ésta en la, proporción de un día cada 100 km., o fracción excedente superior a 50 km.</p>
<p>Art. 12°.- Contra las decisiones administrativas que la Autoridad Sanitaria Competente dicte en virtud de esta Ley, podrá interponerse recurso de apelación para ante tribunal competente, según la jurisdicción en que se haya dictado, con expresión concreta de agravios y dentro de los cinco (5) días de notificarse de la resolución administrativa.</p> <p>En caso de multas, el recurso se otorgará previo ingreso del treinta por ciento (30%) de su importe, cantidad que será reintegrada en caso de prosperar la apelación.</p> <p>Cuando la sanción alelada fuera alguna de las previstas en los incisos c) y d) del art. 9°, el recurso se considerará con efecto suspensivo, salvo que a juicio de la autoridad sanitaria pueda ello resultar riesgo grave para la salud de la población</p>	<p>Art. 12°.- El recurso de Apelación previsto en el Art. 12° de la ley N° 18.284, contra las decisiones administrativas firmes de la autoridad sanitaria nacional, deberá interponerse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública para ante los jueces de 1° Instancia en lo Federal y Contencioso Administrativo en la Capital Federal y juzgados federales en jurisdicción Provincial.</p>
<p>Artículo. 13°.- La falta de pago de las multas aplicadas, hará exigible su cobro por la vía de ejecución fiscal, constituyendo suficiente título de ejecución, el testimonio de la resolución condenatoria</p>	<p>Artículo. 13°.- Sin reglamentación</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>firme, expedida por el organismo de aplicación o la autoridad judicial.</p>	
<p>Artículo. 14°.- Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del CAA , de esta ley y de sus disposiciones reglamentarias, tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido, la autoridad sanitaria podrá requiere el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes</p>	<p>Artículo. 14°.- A los efecto determinados en los arts. 2° y 14° de la ley N° 18.184, los funcionarios técnicos de la Secretaría de Estado de Salud Pública podrán practicar en todo el territorio del País inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen o expendan alimentos, debiendo proceder de la siguiente forma:</p> <p>Para desarrollar su cometido los funcionarios tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aún cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo;</p> <p>Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada col la actividad específica del establecimiento;</p> <p>Terminada la inspección se levantará un acta por triplicado, con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado, pudiendo el propietario del establecimiento, su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrase a cargo del mismo, hacer constar en ella las alegaciones que crea conveniente.</p> <p>Igualmente podrán ser consignados los testimonios de otras personas, así como copia o testimonio de cualquier parte de ellos.</p> <p>El acta deberá ser firmadas por todos los intervinientes, y para el caso de que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla, y en caso de imposibilidad de este procedimiento, dejará constancia en el acta , de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigo.</p> <p>Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y una copia se elevarán en el plazo de 48 horas para la iniciación de sumario si correspondiere;</p> <p>Cuando se juzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en numero de tres, representativa</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificadorias o complementarias</p>
	<p>del lote, las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o substituciones.</p> <p>De estas tres muestras, una , considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria nacional para una eventual pericia de control y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.</p> <p>En el acta que se recaude con el inc. c), se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de la mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de la muestra.</p> <p>Dentro de los tres días de realizado el análisis, el establecimiento, instituto o servicio oficial que lo hubiera realizado, o por carta certificada con aviso de retorno, notificará su resultado a la firma propietaria del o los productos, con remisión de copia del o de los correspondientes protocolos. El original y copia de éstos se agregarán al expediente respectivo.</p> <p>El interesado, dentro del plazo de tres (3) días de notificado, podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los diez (10) días con la presencia de los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia.</p> <p>El resultado de la pericia de control, se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas , para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.</p> <p>El resultado del análisis se tendrá por valido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el 5ª párrafo de este inciso no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.</p> <p>Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos sin autorización y venta, o presuntivamente falsificados, adulterados o alterados, procederán directamente a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación y extraerán muestras de los productos intervenidos conforme a lo dispuesto en el inciso d).</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>Artículo. 15°.- El producto de estas multa que por imperio de esta ley aplique la Autoridad Sanitaria Nacional en cualquier parte del país, Ingresará al fondo Nacional de la Salud dentro del cual se contabilizará por separado y a los fines previstos en el art. 18°</p>	<p>Artículo. 15°.- Sin reglamentación</p>
<p>Artículo. 16°.- El producto de las multas que aplique la autoridad sanitaria de las Provincias, y de la Municipalidad de Buenos Aires se ingresará de acuerdo con lo que en la respectiva jurisdicción de disponga al respecto, con destino análogo al previsto en el art. 18°.</p>	<p>Artículo. 16°.- Sin reglamentación</p>
<p>Artículo. 17°.- (Ley 20.668, 15.5.74) Gravamen de hasta el cinco 850 por mil sobre el precio de salida de fábrica de los alimentos.</p>	<p>Artículo. 17°.- Derogado por Ley 20.668</p>
<p>Artículo. 18°.- Los recursos que se obtengan como consecuencia de la aplicación del art. 17° se destinarán:</p> <p>a) Hasta en un 50% a la creación, atención y/o fomento de los establecimientos a los que corresponda intervenir en el cumplimiento de las disposiciones del Art. 6°; y</p> <p>b) En no menos del 50% a la creación, atención y/o fomento en todo el país de establecimientos y/o actividades de perfeccionamiento e investigación tecnológica y científica en todo lo relativo a estudio de necesidades, utilización. Producción, elaboración de alimentos destinados a consumo humano de acuerdo a con la política que en la materia determine el poder Ejecutivo Nacional.</p>	<p>Artículo. 18°.- A los efectos de lo establecido en el art. 18° de la ley 18.284, fijase hasta nueva disposición las siguientes proporciones relativas a la distribución del gravamen.</p> <p>Inc. a) cuarenta por ciento (40%)</p> <p>Inc. b) sesenta por ciento (60%)</p>
<p>Artículo. 19°.- Los rótulos, envases y envolturas de productos autorizados de acuerdo con el CAA, y a las normas de ésta ley, deberán expresar con precisión y claridad sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identidad comercial de acuerdo con las características que hayan determinado la autorización prevista en el art. 3°,</p>	<p>Artículo. 19°.- (Reglamentado en los Capítulos IV y V del CAA (Decreto 2126/71, Art. 1° ,Anexo I)</p>

<p align="center">LEY 18.284 Ley Nacional de Alimentos</p>	<p align="center">DECRETO 2126 Reglamentación de la Ley N° 18.284 y otras normas modificatorias o complementarias</p>
<p>4° y 8°, y será de competencia de la Autoridad Sanitaria, entender sobre el particular de la forma que determine las disposiciones reglamentarias.-</p>	
<p>Artículo 20.- El Poder Ejecutivo Nacional, mantendrá autorizadas las normas técnicas del CAA, resolviendo las modificaciones que resulte necesario introducirles para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia.</p> <p>A tal fin, podrá disponer en jurisdicción de la Autoridad Sanitaria Nacional, la constitución de grupos de trabajo de la mas alta experiencia y calificación científica y técnica y determinar lo inherente a su organización y funcionamiento y a las atribuciones y remuneraciones de sus integrantes.</p> <p>A los efectos de lo establecido en la primera parte de este artículo, se tomará en cuenta la opinión de las autoridades Sanitarias Provinciales, de las de la Municipalidad de Buenos Aires, de otros Organismos Oficiales Competentes y/o de entidades científicas, agropecuarias, industriales y comerciales mas representativas , según la materia de que se trate</p>	<p>Decreto 815/99:</p> <p>Artículo 4°.- “...las Autoridades Sanitarias Provinciales y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires serán invitadas a integrar el Sistema Nacional de Control de Alimentos”</p> <p>Artículo 5°.- Créase la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, que actuará en la órbita del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL y estará encargada de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS</p> <p>Artículo 6°.- La COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS tendrá las siguientes facultades y obligaciones</p> <p>b) Proponer la actualización del CAA recomendando las modificaciones que resulte necesario introducirles para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia, tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCOSUR.</p> <p>Artículo 7°.- La COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS estará integrada por: UN (1) representante de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS; Un (1) Representante de la SECRETARIA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD DEL MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL; UN (1) miembro representante de la autoridad de aplicación de las Leyes N° 22.802 y N° 24.240; DOS (2) representantes designados por el SENASA; DOS (2) representantes designados por la ANMAT.</p> <p><i>Invítese a las provincias y al Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires, en el área de su competencia, a designar un total de TRES (3) miembros en la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, los que deberán representar a las diversas regiones que conforman el territorio nacional.</i></p>
<p>Artículo. 21.- De forma...</p>	<p>Artículo. 21°.- Sin reglamentar</p>

SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

Decreto 815/99

Establécese el mencionado Sistema, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino. Integración. Ámbito de aplicación.

Bs. As., 26/07/1999

B.O.: 29.198

VISTO; El Expediente N° 000423/99 del Registro de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS, la Ley N° 18.284, Código Alimentario Argentino, el Decreto N° 2126 de fecha 30 de junio de 1971, los Decretos N° 2194 de fecha 13 de diciembre de 1994 y N° 660 de fecha 24 de junio de 1996, la Decisión Administrativa N° 434 de fecha 12 de diciembre de 1996, y el Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el dictado del Decreto N° 2194/94 se establece el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS con el objeto de asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino.

Que por el Decreto N° 660/96 se dispuso la elaboración de un proyecto de fortalecimiento del sistema de control sanitario que contemple una adecuada distribución de las competencias entre los organismos de las jurisdicciones involucradas y que asegure el efectivo cumplimiento de las normas regulatorias.

Que en cumplimiento de lo dispuesto por el Artículo 45 de la norma precedentemente citada se ha constituido un equipo de trabajo integrado por representantes del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS y del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, que ha elaborado un proyecto en los términos dispuestos por la citada norma.

Que si bien subsisten en su integridad las causas que motivaran el dictado del Decreto N° 2194/94, una correcta técnica normativa torna aconsejable derogar dicha norma, procediendo al dictado de una nueva que recepte las modificaciones que se introducen por el presente.

Que la Decisión Administrativa N° 434/96 aprobó la estructura organizativa de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MEDICA.

Que el Decreto N° 1585/96 aprobó la estructura organizativa del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Que la UNIDAD DE REFORMA Y MODERNIZACIÓN DEL ESTADO ha tomado la intervención que le compete.

Que el Poder Ejecutivo Nacional está facultado para el dictado del presente decreto en virtud de lo establecido por el Artículo 99, inciso 1) de la CONSTITUCIÓN NACIONAL.

Por ello,

EL PRESIDENTE DE LA NACIÓN ARGENTINA

DECRETA:

TITULO I

DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1° — Establécese el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino.

Artículo 2º — El SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS será de aplicación en todo el territorio de la Nación Argentina.

TITULO II

DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

Artículo 3º — El Código Alimentario Argentino (CAA) es la norma fundamental del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS. Se incorporará al mismo toda la normativa vigente que haga a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

El Secretario de Política y Regulación de Salud de la SECRETARIA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD dependiente del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL y el Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN dependiente del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS, por resolución conjunta, mantendrán actualizadas las normas del CAA resolviendo las modificaciones que resulte necesario introducirles para su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia, tomando como referencias las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR).

Artículo 4º — El SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS estará integrado por la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) y la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA (ANMAT). Las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES serán invitadas a integrarse al SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS.

Artículo 5º — Créase la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, que actuará en la órbita del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL y estará encargada de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS.

Artículo 6º — La COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS tendrá las siguientes facultades y obligaciones:

- a) Velar para que los organismos integrantes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS hagan cumplir el CAA en todo el territorio de la Nación Argentina.
- b) Proponer la actualización del CAA recomendando las modificaciones que resulte necesario introducirles para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia, tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCOSUR.
- c) Recomendar requisitos, procedimientos y plazos uniformes para ejecutar las distintas inspecciones y/o habilitaciones de establecimientos y/o productos, su industrialización, elaboración, conservación, fraccionamiento, y comercialización en todo el territorio nacional.
- d) Impulsar la puesta en funcionamiento, tal como lo establece el CAA, del Registro Nacional Único de Productos y de Establecimientos.
- e) Impulsar el control coordinado de alimentos en bocas de expendio a través de las autoridades sanitarias integrantes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS.
- f) Impulsar el Registro Nacional Único de Productos y de Establecimientos para el cumplimiento de plazos, procedimientos y requisitos dispuestos en el inciso c) del presente artículo.
- g) Recomendar a las autoridades competentes integrantes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, la unificación de sanciones, tasas y aranceles en todo el país.
- h) Proponer al Secretario de Política y Regulación de Salud y al Secretario de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación la actualización de los anexos del presente decreto.

- i) Proponer a los organismos competentes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS la creación de las cabinas sanitarias únicas y recomendar los sitios aduaneros, puestos fronterizos o de resguardo donde se instalarán las mismas.
- j) Promover la instrumentación de mecanismos de cooperación entre organismos públicos y/o privados, para alcanzar un efectivo control sanitario de los alimentos.
- k) Colaborar con las representaciones argentinas en congresos, convenciones, reuniones y eventos internacionales en materia alimentaria.
- l) Promover la instalación de una Base Única de Datos informatizada en la que se incorporen datos correspondientes a la normativa vigente adoptada por los organismos que conforman el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS; los establecimientos, los productos, los envases, los aditivos, los laboratorios autorizados para la realización de análisis, las infracciones y las sanciones impuestas, y otros datos que se consideren relevantes en el futuro.
- m) Elaborar los dictámenes que le sean solicitados por los organismos nacionales o provinciales integrantes del SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS.
- n) Solicitar asesoramiento, de expertos nacionales o extranjeros, a los efectos del mejor cumplimiento de las funciones asignadas por el presente decreto.
- ñ) Asesorar en el supuesto previsto en el Artículo 37 del presente, cuál es el organismo competente para ejercer la fiscalización que corresponda.
- o) Promover principalmente, que las empresas productoras de alimentos y bebidas, adopten y optimicen sistemas internacionales de autocontrol y/o logren certificaciones internacionales de calidad. Asimismo se deberá considerar un sistema de estímulos y beneficios para las empresas que implementen tales sistemas y/u obtengan dichas certificaciones.

Artículo 7° — La COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS estará integrada por: UN (1) representante de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS; Un (1) Representante de la SECRETARÍA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD DEL MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL; UN (1) miembro representante de la autoridad de aplicación de las Leyes N° 22.802 y N° 24.240; DOS (2) representantes designados por el SENASA; DOS (2) representantes designados por la ANMAT.

Invítase a las provincias y al Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires, en el área de su competencia, a designar un total de TRES (3) miembros en la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, los que deberán representar a las diversas regiones que conforman el territorio nacional.

La Presidencia de LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS será anual y de carácter alterno, entre la SECRETARÍA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, y la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS.

Una vez constituida la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, ésta elaborará su reglamento de organización y funcionamiento.

Artículo 8° — La COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS propondrá anualmente su presupuesto al MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL el que deberá prever las partidas necesarias para hacer frente a los gastos de funcionamiento de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS. Asimismo, la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS podrá recibir recursos por la vía administrativa que corresponda, de otros organismos nacionales, internacionales, públicos o privados.

Artículo 9° — Créase la SECRETARÍA TÉCNICO - ADMINISTRATIVA de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS para cuya integración, cada organismo nacional integrante del Sistema asignará UN (1) agente profesional idóneo en la materia y UN (1) administrativo, con dedicación tiempo completo, pudiendo ampliarse este número cuando las necesidades así lo requieran.

La Secretaría Técnico Administrativa cumplirá sus tareas en el lugar que designe la Comisión. Será misión de la citada Secretaría asistir a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS y al Consejo Asesor.

Artículo 10.— Créase el CONSEJO ASESOR de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, que actuará como órgano de consulta obligatoria de carácter no vinculante, para las decisiones que eleve la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.

Artículo 11. — El CONSEJO ASESOR estará integrado por CUATRO (4) representantes del Sector Empresario de la Alimentación de los cuales UNO (1) debe corresponder a las PyMES alimentarias, DOS (2) representantes del sector de los consumidores y UN (1) representante de los trabajadores de la industria alimentaria.

Otros especialistas que la Comisión Nacional de Alimentos considere necesario convocar.

Invítese a las provincias y al Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES, en el área de su competencia, a designar un total de TRES (3) miembros, que deberán representar a las diversas regiones que conforman el territorio nacional.

Los cargos de los integrantes del CONSEJO ASESOR, serán "ad honorem".

Artículo 12. — El SENASA, en su calidad de ente autárquico de la Administración Pública Nacional, vinculado al PODER EJECUTIVO NACIONAL a través de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN dependiente del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS, será el encargado de ejecutar la política que el gobierno dicte en materia de sanidad animal y vegetal, y de asegurar el cumplimiento del CAA, para aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia enumerados en el Anexo I y II que forman parte integrante del presente decreto.

Artículo 13. - El SENASA tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:

- a) Concurrir en el ámbito de su competencia para hacer cumplir el CAA, la Ley N° 18.284 y sus disposiciones reglamentarias, en cualquier parte del país conforme lo dispone el Artículo 2° de dicha ley.
- b) Velar en el ámbito de su competencia por la inocuidad, salubridad y sanidad de los productos alimenticios, sus subproductos y derivados, materiales en contacto directo con los mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulado.
- c) Registrar productos y establecimientos, y ejercer la fiscalización higiénico - sanitaria en la elaboración, industrialización, procesamiento, almacenamiento en los establecimientos y depósitos de los productos, subproductos y derivados de origen animal de tránsito federal o internacional detallados en el Anexo I el presente decreto. Asimismo, registrará y fiscalizará los medios de transporte en el área de su competencia.
- d) Ejercer la fiscalización higiénico - sanitaria de los productos y subproductos de origen vegetal, en las etapas de producción y acopio, en especial deberá fiscalizar que no sean utilizados en los lugares de producción, elementos químicos y/o contaminantes que hagan a los alimentos no aptos para el consumo humano.
- e) Ejercer la fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos que procesen productos primarios de origen vegetal cuando ese procesamiento no sobrepase la etapa de transformación que se consigna y establece en el Anexo II del presente. Igual acción ejercerá sobre los productos del mencionado anexo.
- f) Ejercer la fiscalización de las normas higiénico-sanitarias en las importaciones de toda clase de ganados, carnes, pescados y aves, sus productos y subproductos, acondicionados o no para su venta directa al público y cuyo acondicionamiento asegure o no una estabilidad y que corresponda a su estricta competencia, tal como se especifica en el Anexo I del presente decreto. Estos controles se realizarán con carácter previo a su ingreso a plaza.

- g) Elaborar y ejecutar los planes y programas referentes a la prevención, control y erradicación de las plagas y enfermedades en los vegetales y animales, estableciendo en el territorio nacional las barreras fito-zoosanitarias que considere adecuadas para el cumplimiento de sus funciones.
- h) Otorgar los certificados sanitarios que requieran las exportaciones de productos alimentarios de origen vegetal y/o animal cuando convenios internacionales así lo determinen o a solicitud del exportador.
- i) Establecer la suspensión de importar materias primas y productos alimenticios de origen animal y/o vegetal cuando el ingreso de estos al país comporte un riesgo comprobado para la sanidad animal o un riesgo fitosanitario. Igual medida podrá adoptar cuando exista un riesgo de salud humana en los productos de su competencia.
- j) Formular y recibir denuncias sobre infracciones a las normas establecidas en el CAA dentro del área de su competencia y aplicar sanciones de conformidad con las normas vigentes.
- k) Coordinar con las autoridades provinciales, el Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y las municipalidades, cuando corresponda, la fiscalización de los establecimientos que elaboren alimentos de origen animal y/o vegetal para el consumo humano según los productos establecidos en el Anexo I y II del presente decreto.
- l) Celebrar convenios con organismos públicos nacionales, provinciales y municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES o sus reparticiones dependientes, así como con organismos internacionales o entidades privadas nacionales o extranjeras, con el propósito de asegurar el efectivo cumplimiento de las funciones que le competen.
- m) Requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes para el adecuado cumplimiento de sus funciones.
- n) Comunicar en la BASE ÚNICA DE DATOS, toda información referente a resoluciones dictadas, controles efectuados, autorizaciones, y las sanciones o medidas cautelares aplicadas.
- ñ) Otorgar los certificados sanitarios y/o zoosanitarios que requieran las exportaciones de miel a granel, no acondicionada para su venta directa al público.
- o) Fiscalizar en el ámbito nacional, el tránsito federal de miel a granel. En casos de que terceros países exijan certificaciones sanitarias y/o zoosanitarias de miel fraccionada o acondicionada para su venta directa al público, se establecerán los mecanismos correspondientes con los otros organismos competentes.
- p) Fiscalizar jugos, pastas de hortalizas y frutas, azúcar, malta, almidón, féculas, gluten y otros derivados de cereales que figuran en el Anexo II del presente decreto exclusivamente en la importación, en los casos que constituyan materia prima como insumo de la industria.

Artículo 14.- La ANMAT, es un organismo descentralizado de la Administración Pública Nacional, en el ámbito de la SECRETARÍA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD, dependiente del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL con autarquía económica y financiera, y será por intermedio del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL) la encargada de ejecutar la política que dicte el Gobierno Nacional en materia de sanidad y calidad de aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia y de asegurar el cumplimiento del CAA.

Son sus responsabilidades primarias:

- a) Entender en el control y fiscalización de la inocuidad, salubridad y sanidad de aquellos productos que se hallan bajo su competencia, asegurando el fiel cumplimiento de la Ley N° 18.284, y sus normas modificatorias y complementarias, en especial de los alimentos acondicionados para la venta al público, incluyendo sus insumos que sean de su competencia, y los materiales en contacto con alimentos, actividades, procesos y tecnologías, controlando y detectando todos aquellos efectos adversos a la salud humana que de su consumo pudiera derivar, así como también la presencia en los mismos de residuos o sustancias nocivas.

- b) Adoptar los mecanismos necesarios que permitan impulsar la puesta en funcionamiento de la Base Única de Datos de Establecimientos y Productos Alimenticios, manteniendo su actualización permanente.

Artículo 15. — La ANMAT, a través del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL) tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:

- a) Velar por la salud de la población, asegurando la inocuidad, salubridad y sanidad de aquellos productos que estén bajo su competencia, los materiales en contacto directo con los mismos, las materias primas, envases, aditivos, ingredientes y rotulados.
- b) Controlar y Fiscalizar los establecimientos que elaboren, fraccionen y almacenen, productos alimenticios destinados al consumo humano, excepto los indicados en los Anexo I y II según los términos del inciso e) del Artículo 13 del presente decreto.
- c) Controlar y fiscalizar la distribución, el transporte y la comercialización de los productos alimenticios destinados al consumo humano.
- d) Controlar y fiscalizar la sanidad y calidad de los alimentos acondicionados para su venta al público de elaboración nacional o importados destinados para ser consumidos en el mercado interno y/o externo de acuerdo a la normativa vigente, que no se encuentren bajo la competencia de los otros organismos del sistema.
- e) Coordinar con las autoridades provinciales, del Gobierno Autónomo de LA CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipales, las acciones necesarias para el mejor cumplimiento del presente decreto en el área de sus competencias.
- f) Establecer y fortalecer, cuando se considere necesario, delegaciones regionales en las provincias, las que prestarán asistencia técnica a las autoridades jurisdiccionales.
- g) Crear y mantener actualizado, tal como lo establece el CAA, el Registro Único de Productos y Establecimientos de su competencia.
- h) Incorporar a la BASE ÚNICA DE DATOS, toda información referente a resoluciones dictadas, controles efectuados, autorizaciones, y las sanciones o medidas cautelares aplicadas.
- i) Establecer y llevar a cabo, procedimientos de prevención y protección de la salud de la población, por sí, por otras autoridades competentes, o en forma concurrente, advirtiendo públicamente sobre la utilización y el consumo de los alimentos que puedan afectar la salud humana.
- j) Adoptar, ante la detección de cualquier factor de riesgo relacionado con la sanidad y calidad de los alimentos, las medidas adecuadas y oportunas para proteger la salud de la población, de acuerdo a lo establecido en el CAA y en el presente decreto.
- k) Formular y recibir denuncias sobre incumplimientos a las disposiciones establecidas en el CAA aplicar las sanciones correspondientes de acuerdo a las normas vigentes.
- l) Celebrar convenios con organismos públicos nacionales, provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES o sus reparticiones dependientes, así como con organismos internacionales o entidades privadas nacionales y extranjeras, con el propósito de asegurar el efectivo cumplimiento de las funciones que le competen.
- m) Requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes, para el adecuado cumplimiento de sus funciones.

TITULO III

AUTORIDADES SANITARIAS PROVINCIALES Y MUNICIPALES

Artículo 16. — Las autoridades sanitarias de cada provincia, Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipios serán responsables de aplicar el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones.

Artículo 17. — Las autoridades provinciales y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES percibirán las tasas que abonen los establecimientos por la prestación de servicios en el área de su competencia.

Artículo 18. — Las autoridades sanitarias de cada provincia y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES, registrarán productos y establecimientos que soliciten autorización para industrializar, elaborar, almacenar, fraccionar, distribuir y comercializar alimentos, con las excepciones dispuestas en el Artículo 13 del presente decreto. Las autorizaciones se otorgarán según los requisitos uniformes que se establezcan.

Artículo 19. — Las autoridades sanitarias provinciales, del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y de los municipios serán las encargadas de realizar los controles en bocas de expendio.

Artículo 20. — Las libretas sanitarias de personas empleadas en los establecimientos alimentarios serán otorgadas por las autoridades sanitarias competentes, de conformidad con el CAA, cobrando por ello la tasa que corresponda. Las libretas tendrán validez en todo el territorio nacional, y vigencia por el plazo que establezca la autoridad sanitaria que la otorgue.

Artículo 21. — Las autoridades sanitarias provinciales y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES comunicarán a las autoridades nacionales competentes, al Registro establecido en el Artículo 15 inciso g) y a la Base Única de Datos, todas las habilitaciones y autorizaciones de establecimientos y productos efectuadas en sus respectivas jurisdicciones, y las sanciones aplicadas.

TITULO IV

IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN

Artículo 22. — A los efectos de fiscalizar la importación de alimentos, se establece un sistema de cabinas sanitarias únicas, las que estarán instaladas en las aduanas, los puestos fronterizos y resguardos.

Las mencionadas cabinas estarán integradas por funcionarios del SENASA y de la ANMAT, quienes ejercerán la fiscalización de acuerdo a las facultades y funciones que establece el presente decreto.

Esta vigilancia sanitaria tendrá carácter permanente y obligatorio y funcionará conforme a los turnos de tránsito.

Los organismos involucrados deberán coordinar entre sí las funciones establecidas en el presente decreto por cuestiones de eficiencia y economía operativa.

A los efectos de dar cumplimiento a los servicios que se establezcan en cada una de las cabinas sanitarias y teniendo en cuenta que en algunos casos los horarios de atención excederán los normales, se establece para los agentes de la ANMAT, un régimen igual al establecido en el Decreto N° 6610/56.

Artículo 23. — Los productos importados de origen vegetal del Anexo II, acondicionados o no para su venta directa al público, serán controlados por el SENASA, cuando su acondicionamiento no implique modificación y se conserven las mismas características de los productos a granel siempre que sean idénticos al producto comercializado a granel y cuando no hubieran sufrido ningún proceso de elaboración, con excepción de los aceites comestibles que serán de competencia de la ANMAT - INAL.

Artículo 24. — En la importación de productos vegetales de competencia de la ANMAT que pudieran implicar un riesgo fitosanitario se requerirá la autorización fitosanitaria del SENASA.

Artículo 25. — Se suspenderá la importación de los productos alimentarios cuando a juicio de los organismos competentes, la entrada de los mismos al país comporte un riesgo comprobado para la salud humana, la sanidad animal y vegetal. Esta suspensión, en materia animal y vegetal, estará basada en las comuni-

caciones periódicas que las organizaciones internacionales mantienen con sus países miembros sobre el status epizootiológico y epifitiológico mundial o cuando en base a un examen y evaluación de la información científica disponible se determine la suspensión de importación con el fin de lograr el nivel de protección sanitaria que se considere necesario en el territorio nacional.

TITULO V

BASE ÚNICA DE DATOS

Artículo 26. — El SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS dispondrá de una BASE ÚNICA DE DATOS informatizada a fin de permitir el acceso a la misma a todos los integrantes del Sistema.

La BASE ÚNICA DE DATOS estará a cargo de la ANMAT y tendrá la capacidad suficiente como para incorporar los datos correspondientes a establecimientos, productos, normativa, laboratorios, inspecciones, infracciones, sanciones, habilitaciones, autoridades provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y otras actividades del Sistema.

Artículo 27. — El SENASA, la ANMAT, las autoridades provinciales, el Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipales deben actualizar diariamente la BASE ÚNICA DE DATOS, de acuerdo a las obligaciones que establece el presente decreto. Al mismo tiempo tendrán libre acceso a la BASE ÚNICA DE DATOS, a fin de poder velar por el cumplimiento del CAA y disposiciones complementarias, en lo que hace a sus respectivas competencias.

TITULO VI

COMPETENCIAS CONCURRENTES. PRODUCTOS LÁCTEOS

Artículo 28. — Los Establecimientos elaboradores de productos lácteos se clasificarán según la actividad que desarrollen en:

- a) Establecimientos que elaboren productos destinados al tránsito federal y/o exportación.
- b) Establecimientos que elaboren productos destinados al consumo local o intraprovincial.

Artículo 29. — La habilitación de los establecimientos incluidos en el punto a) del artículo precedente, será realizada por la ANMAT y el SENASA, en forma conjunta, o por los gobiernos provinciales en los que estos deleguen mediante convenio.

La habilitación de los establecimientos incluidos en el punto b. - del artículo anterior, será efectuada por la autoridad provincial o municipal que corresponda de conformidad con lo establecido en el CAA. Sin perjuicio de ello, los mismos estarán sometidos al sistema de auditoría concurrente establecido en el artículo 32 del presente decreto.

Artículo 30. — Las inspecciones para la habilitación de los establecimientos incluidos en el punto a) del artículo 28 del presente decreto, se efectuarán en forma concurrente, cualquiera haya sido el organismo ante el que se haya iniciado el trámite. Esto no debe implicar incremento o duplicación de las tasas, aranceles u otras impositions ni aumento de los plazos establecidos administrativamente.

Las visitas de inspección deberán ser organizadas entre los organismos intervinientes con la debida antelación. Determinada la fecha, la no concurrencia de uno de los organismos competentes no será impedimento para que la inspección se lleve a cabo por funcionarios del otro organismo, siendo reconocidos y aceptados los resultados que tal inspección arroje.

Realizada la presentación para la habilitación, las autoridades de la ANMAT y el SENASA, o las que en su caso corresponda, procederán a la inspección del establecimiento en un plazo máximo de TREINTA (30) días, previa aprobación de la documentación presentada.

Artículo 31. — El número de Registro de los Establecimientos incluidos en el punto a) del artículo 28, será único y estará conformado por las siglas de los organismos nacionales competentes "SENASA

Nº...ANMAT Nº...", seguidas de los dígitos que se estipulen y correspondan. Debiéndose consignar en el rótulo "Autorizada su comercialización en todo el territorio nacional".

Se otorga un plazo de dos años para la modificación de los rótulos aprobados con anterioridad al presente decreto.

El número de Registro de los Establecimientos comprendidos en el punto b) del artículo 28, debe ser único y deberá estar conformado por la sigla y dígitos que se establezcan, los que definirán el ámbito de su comercialización e identificarán al establecimiento productor.

Artículo 32. — Una vez habilitados los establecimientos, que se mencionan en los puntos a) y b) del artículo 28, los mismos serán sometidos a un sistema de auditorías concurrentes entre los organismos nacionales, provinciales, municipales y Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES que resulten competentes. A tal fin se confeccionarán los correspondientes manuales de auditoría a los efectos de unificar criterios y procedimientos.

Artículo 33. — La Certificación para la exportación será efectuada por el SENASA en forma independiente. Este acto no será programado ni necesitará de la intervención concurrente de otro organismo competente.

Artículo 34. — La aprobación y registro de los productos lácteos será efectuada conforme a lo establecido en el CAA.

Artículo 35. — La fiscalización de la importación de los productos lácteos acondicionados para la venta al público, será competencia de la ANMAT, en tanto los productos lácteos no acondicionados para la venta al público serán competencia del SENASA.

TITULO VII

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 36. — Las habilitaciones, inscripciones, certificaciones de establecimientos, productos, transportes y depósitos que otorgue un organismo nacional en el área de su competencia, serán reconocidas y aceptadas por el otro y no implicará mayores costos.

Asimismo, las habilitaciones de Establecimientos y Registro de Productos que como consecuencia de lo dispuesto en el presente decreto hayan modificado su dependencia, serán reconocidos como vigentes sin necesidad de reinscripción alguna.

Artículo 37. — En caso de superposición de controles de organismos nacionales en un mismo establecimiento los representantes de la SECRETARIA DE POLÍTICA Y REGULACIÓN DE SALUD del MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS, integrantes de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, determinarán el organismo que intervendrá, previo dictamen de la citada Comisión.

Artículo 38. — Cuando en un establecimiento sujeto a la incumbencia de la ANMAT, se elaboren alimentos con ingredientes sujetos a la incumbencia del SENASA, éstos deberán ingresar acompañados de los certificados emitidos por el SENASA que avalen sus condiciones de salubridad, sin que por ello el establecimiento elaborador quede también sujeto a la incumbencia del SENASA. Los certificados quedarán en el establecimiento elaborador a disposición de la ANMAT. La misma condición, se establece para los casos inversos.

Artículo 39. — Para otorgar la autorización de establecimientos, las autoridades sanitarias nacionales, provinciales, Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES, y municipales deberán procurar que las inspecciones para habilitación, a partir de la aprobación de la documentación presentada, se realicen en un plazo no mayor de TREINTA (30) días.

Artículo 40. — Los organismos nacionales deberán propender a la descentralización del control de alimentos, celebrando convenios con las autoridades provinciales y el Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES, para aplicar el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS bajo las siguientes condiciones mínimas:

- a) Igual arancel por igual servicio
- b) Igual sanción por igual infracción
- c) Capacidad de control equivalente
- d) Cursos permanentes de capacitación.
- e) Auditorías periódicas a cargo de las autoridades nacionales.

Artículo 41. — Con el objeto de mejorar el sistema de seguridad de los alimentos, los Organismos Nacionales integrantes del sistema deberán organizar campañas conjuntas, tendientes a prevenir y reducir las enfermedades transmitidas por alimentos.

A los fines antes mencionados, se deberá invitar a participar a las provincias y al Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES, participando de estas acciones la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.

A tal fin, deberá propenderse a la creación de una red de comunicación informática para el diagnóstico precoz de los patógenos responsables, y la transmisión de los datos a todas las jurisdicciones.

Artículo 42. — La ANMAT, el INAL y el SENASA en forma conjunta, deberán en un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días a partir de la vigencia del presente decreto confeccionar y dar a publicidad las guías de trámites, procedimientos, lugar de iniciación de las actuaciones, así como también autoridad sanitaria interviniente.

En igual forma y plazo, a los efectos de la importación, deberán confeccionarse las nuevas listas de productos de conformidad con las competencias determinadas en el presente decreto, las que deberán comunicarse a las autoridades aduaneras.

Artículo 43. — El MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL y el MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS, por Resolución Conjunta deberán modificar y actualizar los requisitos establecidos en el Decreto N° 2687/77.

Artículo 44. — Derógase el Decreto N° 2194/94.

Artículo 45. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — MENEM. — Jorge A. Rodríguez. — Carlos V. Corach. — Roque B. Fernández. — Alberto Mazza.

ANEXO I

1. Carnes y productos cárneos

- 1.1 Carne
 - 1.1.1 Carne fresca
 - 1.1.2 Carne congelada
- 1.2 Productos cárnicos
 - 1.2.1 Chacinados
 - 1.2.1.1 Embutidos frescos
 - 1.2.1.2 Embutidos secos
 - 1.2.1.3 Embutidos cocidos
 - 1.2.1.4 No embutidos
 - 1.2.2 Curados
 - 1.2.3 Salazones
- 1.3 Conservas y semiconservas de origen animal
 - 1.3.1 Conservas
 - 1.3.2 Conservas mixtas (mas del 60% de origen animal)
 - 1.3.3 Semiconservas
 - 1.3.4 Productos conservados
- 1.4 Alimentos preparados con mas del 80% de carne
 - 1.4.1 Frescos
 - 1.4.2 Congelados
- 1.5 Subproductos cárneos
 - 1.5.1 Grasas, sebos y margarinas
 - 1.5.2 Harinas de carne y de hueso
 - 1.5.3 Gelatina

2. Pescado y productos de la pesca

- 2.1 Pescados y productos de la pesca frescos
- 2.2 Pescados y productos de la pesca congelados

- 2.2.1 Pescado congelado
- 2.2.2 Invertebrados congelados
- 2.3 Pescados y productos de la pesca curados
 - 2.3.1 Salados
 - 2.3.2 Prensados
 - 2.3.3 Ahumados
 - 2.3.4 Desecados
- 2.4 Semiconservas de pescado y productos de pesca
- 2.5 Conservas de pescado y productos de la pesca
- 2.6 Embutidos de pescado
- 2.7 Pescado y productos de la pesca empanados

3. Aves y productos avícolas

- 3.1 Aves y productos avícolas frescos
- 3.2 Aves y productos avícolas enfriados
- 3.3 Aves y productos avícolas congelados
- 3.4 Aves y productos avícolas curados
- 3.5 Aves y productos avícolas salados
- 3.6 Aves y productos avícolas prensados
- 3.7 Aves y productos avícolas ahumados
- 3.8 Aves y productos avícolas desecados
- 3.9 Conservas de aves y de productos de las aves
- 3.10 Embutidos de aves
- 3.11 Productos de las aves prensados
- 3.12 Productos de las aves preparados

4. Huevos y productos del huevo

- 4.1 Huevos en cáscara (frescos y conservados)
- 4.2 Huevo liquido
- 4.3 Yema y albúmina liquida
- 4.4 Huevo deshidratado
- 4.5 Yema y albúmina deshidratada (en polvo)

ANEXO II

1. Vegetales frescos, refrigerados y congelados

- 1.1 Cereales
- 1.2 Frutas frescas, secas y desecadas
- 1.3 Hortalizas frescas, secas y desecadas
- 1.4 Legumbres frescas y secas
- 1.5 Oleaginosas
- 1.6 Yerba, te, cacao, café y otras infusiones
- 1.7 Aromáticas y especias
- 1.8 Levaduras vivas o muertas, no acondiciona

- 2.2 Harinas de cereales, oleaginosas y legumbres
- 2.3 Jugos y pastas de hortalizas y frutas, de acuerdo con articulo 13, inciso p)
- 2.4 Malta, almidón, féculas, gluten y otros derivados de cereales para ser utilizados como materia prima, de acuerdo con articulo 13, inciso p)
- 2.5 Azúcar, de acuerdo con articulo 13, inciso p)

das para la venta directa al público.

1.9 Hongos

2. Productos vegetales (no acondicionados para su venta directa al público)

2.1 Aceites no refinados

3. Productos vegetales de recolección silvestre

En la importación de productos vegetales de recolección silvestre que pudieran implicar un riesgo fitosanitario se requerirá la certificación sanitaria del SENASA

Decreto 2126

ANEXO II

Código Alimentario Argentino

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1° - Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

Artículo 2° - (Decreto 2092/91) Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código.

Cuando cualquiera de aquellos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este Código; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS)².

² La Disp. ANMAT N° 5434/98 procedimiento para importadores de productos alimenticios con el objeto de dar cumplimiento al regimen dispuesto por res. MS y AS N° 876/97².

En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad, la Autoridad Sanitaria Nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este Código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen³.

Cuando cualquiera de aquellos sea exportado, serán aplicables las exigencias del presente Código, o las que rijan en el país de destino, a opción del exportador"⁴.

Artículo 3° - (Res. Conjunta SPyRS N° 187/00 y SAGPyA N° 048/00) Todo proceso de elaboración que implícitamente no figure en el presente Código será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate.

Todo alimento elaborado y no definido por el presente Código, incluidos los alimentos para Regímenes Especiales, podrá registrarse solamente después de su aceptación por la Autoridad Sanitaria Nacional, a la que se elevarán certificados y monografías para su evaluación, la que los autorizará siempre que sus materias primas, ingredientes, aditivos agregados en las proporciones admitidas, materiales en contacto con los mismos, procesos de elaboración y aptitud bromatológica respondan a las exigencias de este Código.

En todos los casos la Autoridad Sanitaria Nacional deberá expedirse dentro del plazo de Veinte (20) días. Vencido el referido plazo sin mediar pronunciamiento de dicha Autoridad, la Autoridad Sanitaria Provincial o del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires procederán, de corresponder, a otorgar la pertinente autorización".

Artículo 4° - Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los Artículos 1° y 2° de este Código deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado.

Artículo 5° - Un término definido en un párrafo cualquiera del presente Código tiene la misma significación en cualquiera otra parte en que se lo emplee.

Artículo 6° - A los efectos de este Código se establecen las siguientes definiciones:

1. *Consumidor*: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.
2. *Alimento*: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
3. *Aditivo alimentario*: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejora-miento, preservación, o estabilización, siempre que:
 - a) Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
 - b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.
 - c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.
4. *Alimento genuino o normal*: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

³ Ver Dec. 1812/92 que se transcribe al final de este Capítulo

⁴ LA RES MSYAS N° 876/97 INCORPORA AL CAA LA ELIMINACION DE LA INSCRIPCION DE ALIMENTOS PROVENIENTES DE ESTADOS PARTE DEL MERCOSUR

5. (Res. MSyAS N°205/88) "*Alimento alterado*: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo".
6. *Alimento contaminad*: el que contenga:
 - a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
 - b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.
7. *Alimento adulterado*: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.
8. *Alimento falsificado*: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Artículo 6° bis - (Res. MSyAS N° 49/86) "Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados bajo pena de multa, prohibición de venta y comiso de la mercadería en infracción".

Artículo 7° - Con la expresión intoxicación por alimentos, se entiende los procesos patológicos, originados no sólo por alimentos alterados, sino también por la ingestión de productos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen elementos o sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.

Artículo 8° - Queda prohibido adicionar a los alimentos sustancias o ingredientes (aditivos) que no estén expresamente admitidos para cada caso por el presente Código.

Deberán agregarse en el momento de la elaboración o preparación del alimento, en la proporción necesaria para el fin propuesto y admitido, pero no podrán adicionarse con posterioridad, para disimular, atenuar o corregir deficiencias de fabricación, de manipulación o de conservación.

Artículo 9° - Los alimentos elaborados en el país, imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las características propias de los tipos originales (Vinos: Oporto, Málaga, Marsala, etc; Quesos: Roquefort, Gruyere, etc).

Artículo 10 - Las disposiciones del presente Código rigen para los alimentos destinados al consumo dentro del país, pudiendo adicionarse sustancias no autorizadas a los productos alimenticios o bebidas elaborados para la exportación, siempre que el interesado demuestre que ellas son permitidas en el país de destino.

Artículo 11 - Toda mercadería que se venda debe ser de la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error respecto a las características de la mercadería que compra.

ANEXO AL CAPITULO I

DESREGULACION ECONOMICA

Decreto n° 2284/91

CAPITULO II-DESREGULACION DEL COMERCIO EXTERIOR

Artículo 19° - Suprímiese todas las restricciones, los cupos y otras limitaciones cuantitativas a las importaciones y a las exportaciones para mercaderías, de acuerdo a lo que disponga la autoridad de aplicación.

Artículo 20° - Déjense sin efecto todas las intervenciones, autorizaciones o cualquier acto administrativo de carácter previo sobre las operaciones de exportación y sobre la documentación aduanera con la que se tramitan los embarques. Exceptúanse las restricciones o autorizaciones requeridas en aplicación de acuerdos o tratados internacionales; por la aplicación de normas de carácter sanitario

.....

Artículo 22° - La importación de productos de origen animal o vegetal, sus subproductos y derivados no acondicionados directamente para su venta directa al público será sometidos a la inspección sanitaria previa a su ingreso a plaza por el Servicio Nacional de Sanidad Animal y por el Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, según corresponda.

Artículo 23° - La autoridad competente en la aplicación del Código Alimentario Argentino intervin-
drá en el registro de los productos alimenticios de importación acondicionados para su venta directa al pú-
blico, de acuerdo a las normas vigentes en la materia. Los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos
de los mencionados productos serán posteriores al ingreso a plaza, sin perjuicio de la autorización de venta
al público, excepto cuando se trate de productos cuyo acondicionamiento no asegure la estabilidad de sus
condiciones sanitarias en cuyo caso el Servicio Nacional de Sanidad Animal y el Instituto Argentino de Sa-
nidad y Calidad Vegetal, según corresponda, podrán efectuar controles previos al ingreso de acuerdo a lo
prescripto en el artículo precedente.

Artículo 24° - Los organismos mencionados en el artículo precedente deberán habilitar delegaciones
en todas las aduanas por donde ingresen en forma permanente o habitual dichos productos, con capacidad
para inspeccionar y autorizar importaciones.

Artículo 25° - Déjense sin efecto las intervenciones, autorizaciones o cualquier acto administrativo
de carácter previo a la intervención de la Administración Nacional de Aduanas para la importación de bie-
nes no comprendidos en los artículos precedentes, con excepción de los productos peligrosos para la salud o
el ambiente, de acuerdo a la legislación específica vigente.

Artículo 26° - Déjense sin efecto todas las restricciones a las importaciones por origen y procedencia
para mercaderías.

.....

Artículo 32° - El Servicio Nacional de Sanidad Animal, el Instituto Argentino de Sanidad y Calidad
Vegetal y las autoridades de aplicación del Código Alimentario Argentino, deberán, en un plazo de 90 días,
publicar el texto ordenado de las normas que rigen sus intervenciones de acuerdo a las disposiciones del
presente Decreto, incluyendo los productos alimenticios acondicionados para su venta directa al público
que, por su tipo de acondicionamiento, deban ser controlados con carácter previo a su ingreso a plaza.

El mencionado texto deberá indicar claramente los plazos dentro de los cuales se realizarán las in-
tervenciones y deberá estar a disposición del público en todos los locales de estos organismos, previéndose
asimismo su venta libre.

**PROCEDIMIENTO PARA IMPORTADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON EL OBJETO
DE DAR CUMPLIMIENTO AL REGIMEN DISPUESTO POR RES. MSyAS N° 876/97⁵.**

DISP. ANMAT N° 5434/98

Artículo 1° Establécese el procedimiento que deberán observar los importadores de productos ali-
menticios acondicionados para su venta directa al público, que concurran ante el Instituto Nacional de Ali-
mentos con el objeto de dar cumplimiento al régimen dispuesto por la Resolución N° 876/97 del Ministerio
de Salud y Acción Social.

Artículo 2° - Cuando se trate de la importación de productos que no están inscriptos en el Registro Na-
cional de Producto Alimenticio (RNPA), el importador deberá prestar ante el Instituto Nacional de Alimentos,
como mínimo 5 (cinco) días antes del ingreso previsto y por única vez, una Declaración Jurada confeccionada de
acuerdo con el formulario aprobado como Anexo I y que forma parte integrante de esta Disposición.

⁵ Ver Decreto 1812/92, Artículo 18, que se transcribe a continuación de esta norma.-

Artículo 3° - Cualquier tipo de objeción y/o pedido de aclaración al importador respecto a la declaración jurada referida en el artículo anterior, deberá ser efectuado por la autoridad sanitaria dentro del plazo perentorio de 5 (cinco) días hábiles administrativos contados desde la fecha de ingreso al organismo.

De no mediar objeciones por parte de la autoridad sanitaria transcurrido el plazo previsto, el importador quedará autorizado a circular el producto en todo el país, informando además los datos número(s) de lote(s) y cantidad, previstos en el artículo 4° de la presente Disposición. Cualquier objeción fundada significará la suspensión del plazo indicado. Los productos declarados mediante este sistema no recibirán nuevo número de registro, manteniendo, de existir, la identificación del país de origen.

Artículo 4° - Cuando se trate de la importación de productos alimenticios acondicionados para su venta directa al público inscriptos en el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA), el único requisito exigible al importador será el de notificar fehacientemente al Instituto Nacional de Alimentos que procederá a ingresar y hará circular libremente el producto por la República Argentina, indicando el o los números de lotes y la cantidad de los productos a ingresar. La Certificación aludida en el art. 6° de la presente disposición deberá incluirse, por única vez, cuando se trate del primer ingreso a nuestro país comprendido dentro del régimen de la Resolución (M.S. y A.S.) N° 876/97. La notificación deberá ser recibida por dicho Instituto cuarenta y ocho (48) horas antes, como mínimo, del ingreso del producto.

Artículo 5° - De acuerdo a lo establecido por el Código Alimentario Argentino (Decreto N° 2126/71, Anexo II en su texto ordenado por Decreto 2092/91), cuando a juicio de la autoridad sanitaria fuera necesaria la verificación analítica de las condiciones higiénicas sanitarias y bromatológicas de determinado producto llegado al país, se efectuará la debida toma de muestras para su análisis. En este caso sólo estará restringida la circulación, comercialización y expendio del producto determinado, autorizándose la entrega del mismo sin derecho a uso, hasta tanto se disponga el resultado de la verificación analítica.

Artículo 6° - A los fines del control en el cumplimiento de la condición de reciprocidad establecida en el artículo 4° de la Resolución (MS y AS) N° 876/97, las entidades representativas del sector productor y/o importador y exportador de productos alimenticios de la República Argentina deberán certificar en la declaración jurada contemplada en el artículo segundo de la presente Disposición que el mismo producto que ingresará a la República Argentina encuadrado en el régimen adoptado por la precitada Resolución, no está sujeto a la exigencia previa de registración alguna por parte de la autoridad sanitaria del Estado-Parte del Mercosur de donde proviene.

Tal constancia será requisito indispensable para considerar a la operatoria encuadrada dentro del marco de la Resolución (MS y AS) N° 876/97 y sólo se considerará cumplida cuando se adjunte a la declaración jurada en legal forma.

Artículo 7° - De forma.

Decreto 1.812

IMPORTACION DE ALIMENTOS Y SU CONTROL,

Buenos Aires, 29 de setiembre de 1992,

Artículo 1° - "Los controles previos y posteriores al ingreso a plaza, en el caso de importaciones de productos alimenticios de origen animal o vegetal, se regirán por las normas establecidas en los Artículos 22 a 26 del Decreto N° 2284/91 de Desregulación Económica y por el presente Decreto. (Ver a continuación):

Artículo 2° - Los controles higiénico-sanitarios y bromatológico, de calidad, estabilidad, embalaje y transporte que correspondiere sobre las importaciones de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal No acondicionados para su venta directa al público, estarán a cargo del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y serán realizados con carácter previo al ingreso a plaza de la mercadería

Artículo 3° - Los controles Fitosanitarios, de calidad y transporte de las Materias Primas y Productos Alimentarios de origen vegetal No acondicionados para su venta directa al público, estarán a cargo del Insti-

tuto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV) y serán realizados con carácter previo al ingreso a plaza de la mercadería.

Artículo 4° - Los productos, subproductos o derivado No acondicionados para su venta directa al público, comprendidos en los Artículos 2° y 3° del presente Decreto, comprenden las materias primas o los productos en proceso con destino a la elaboración, fraccionamiento o modificación de las características originales.

Los mencionados servicios podrán adecuar dicho control previo en función de la frecuencia de las importaciones de un mismo producto y considerando los antecedentes del importador, del proveedor extranjero y del control sanitario en el país de origen.

Artículo 5° - La importación de productos alimentarios acondicionados para su venta directa al público cuya estabilidad esté asegurada y que hayan sido registrados en el Código Alimentario Argentino, estarán sujetas a los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos con posterioridad a su ingreso a plaza, los que serán efectuados por el Ministerio de Salud y Acción Social. Tal control no podrá impedir la disposición de la mercadería por parte del importador.

Artículo 6° - Se considerará que el producto cumple con las condiciones de estabilidad requeridas en el artículo precedente cuando el importador demuestre, al momento del registro del producto, que el mismo reúne los requisitos de elaboración, embalaje y transporte, de acuerdo a los requerimientos exigidos por la autoridad sanitaria competente, la que hará constar la indicación de estabilidad en el certificado respectivo, así como la autorización para despacho a plaza sin control previo.

Artículo 7° - Cuando los productos alimentarios acondicionados para su venta directa al público no cuenten con el certificado de estabilidad establecido en los Artículos 6° y 17 del presente Decreto, o cuando al momento de la importación se presenten signos de deterioro o pérdida de estabilidad, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir el control previo al ingreso a plaza. En el último caso, la decisión puede ser reclamada en el acto por el importador, debiendo la autoridad sanitaria respectiva, responder dentro de las cuarenta y ocho horas, previa consulta al nivel jerárquico superior.

Artículo 8° - Cuando existan razones debidamente fundadas, con informaciones fehacientes y comprobadas, que hagan presumir la existencia de riesgos para la salud humana, animal o vegetal, por la introducción al país de productos alimentarios, el Ministerio de Salud y Acción Social, el Senasa y el IASCAV, en sus respectivas áreas de competencia, podrán disponer en cualquier caso los controles sanitarios convenientes, con carácter previo al despacho a plaza, debiendo informar al importador los fundamentos que motivan la intervención.

Artículo 9° - En todos los casos comprendidos en los Artículos 2° y 3° del presente Decreto, se cumplimentará, además, la inspección previa consistente en la verificación de la documentación y de las condiciones de transporte de los productos.

Artículo 10° - Se establece un plazo de hasta 14 días para la liberación de los productos alimentarios que requieran el control previo al despacho a plaza; los mismos deberán ingresar al depósito del importador sin derecho a uso antes de obtener la certificación de su aptitud, otorgada por la autoridad sanitaria competente.

Sin perjuicio de este plazo máximo, los servicios de control sanitario reducirán el mismo en cada caso, en base a la duración de los análisis y estudios técnicos que correspondan.

Artículo 11° - El servicio aduanero procederá al libramiento automático de los productos alimentarios alcanzados por el Artículo 5° del presente Decreto.

En el caso de los productos que requieran control previo al despacho a plaza según los Artículos 2°, 3°, 7° y 8° del presente decreto, el servicio aduanero exigirá previo a la liberación de la mercadería, la respectiva autorización de los servicios de control sanitario.

Artículo 12° - De no contarse con la autorización o eximición prevista en el artículo anterior, el servicio aduanero autorizará la entrega de los productos sin derecho a uso, a requerimiento del importador.

A tal efecto este último declarará expresamente en el Despacho de Importación, que se constituye fiel depositario de la mercadería, sin derecho a uso, y que se compromete a impedir su deterioro y/o conta-

minación hasta que la autoridad sanitaria competente se expida al respecto, indicando domicilio del lugar del depósito.

Artículo 13° - A los fines del control previo del despacho a plaza establecido en el Artículo 10 del presente Decreto, el servicio aduanero identificará una muestra representativa de cada importación antes de proceder a la entrega de la mercadería sin derecho a uso. El tamaño de la muestra deberá respetar criterios técnicos de general aceptación en el comercio internacional.

Artículo 14° - Cuando el importador no presentare la autorización o eximición pertinente en el plazo fijado en el Artículo 10 del presente Decreto, por razones imputables a éste, el servicio aduanero procederá de acuerdo con lo establecido en los Artículos 449 y siguientes de la Ley n° 22415.

La destrucción, inutilización o reexportación prevista por el Código Aduanero Argentino, estarán a cargo del servicio aduanero y de la autoridad sanitaria competente, siendo a cargo del importador los gastos que demanden las operaciones, sin perjuicio de su responsabilidad por infracción al Código Penal y demás sanciones que le pudieren corresponder.

Artículo 15° - El Ministerio de Salud y Acción Social y los Organismos Provinciales y Municipales competentes, de acuerdo con la legislación vigente, estarán a cargo del Registro de los productos Alimentarios previstos en el Código Alimentario Argentino, con excepción de aquellos de origen animal importados o producidos en el país, en establecimientos sujetos al contralor de Senasa, los que se registrarán ante ese Organismo.

El Ministerio de Salud y Acción Social, y el Senasa deberán establecer en el término de 30 días de la publicación del presente Decreto, el listado de productos considerados de origen animal a los fines del registro.

Artículo 16° - Los importadores de los productos comprendidos en el Artículo 5°, deberán cumplir al momento del registro, los requisitos establecidos en el Artículo 4° del Anexo II del Decreto 2126/71, texto según artículo 2° del Decreto 2092/91.

Artículo 17° - Para cumplimentar con la indicación de estabilidad y autorización para el despacho establecidas en el Artículo 6° del presente Decreto, los servicios encargados del registro de productos alimentarios entregarán a solicitud de los importadores un certificado complementario, en el caso de productos registrados con anterioridad a la fecha de vigencia del presente Decreto.

Artículo 18° - A los fines de los párrafos 2° y 3° del Artículo 2° del Anexo I del Decreto 2126/71, texto según el Artículo 1° del Decreto 2092/91, se considerarán satisfechas las exigencias del Código Alimentario Argentino, en el caso de importaciones de productos alimentarios acondicionados para su venta directa al público, provenientes de los siguientes países:

- Australia;
- Austria;
- Canadá;
- Confederación Suiza;
- Estado de Israel;
- Estados Unidos de América;
- Japón;
- Noruega;
- Nueva Zelanda;
- Países con Tratados de Integración Económica o Acuerdos de Reciprocidad en materia higiénico-sanitarias.
- Países de la Comunidad Económica Europea;
- Reino de Suecia;

En todos estos casos, los productos alimentarios deberán haber sido elaborados bajo los controles aplicables a los alimentos destinados al consumo humano en el mercado interno del país de origen, Las au-

toridades sanitarias competentes podrán modificar el listado anterior de países, siguiendo el mecanismo establecido en el Artículo 20 del presente Decreto.

Artículo 19° - El Ministerio de Salud y Acción Social, establecerá los aranceles o tasas a cobrar por los servicios de registro de los productos alimentarios.

Los importes que se fijen serán uniformes en todo el país, conforme con el criterio de organización del Artículo 7° de la Ley 18284 y su aplicación se efectivizará a través de la autoridad sanitaria que resulte competente en cada jurisdicción.

Artículo 20° - Los servicios estatales de control de alimentos y demás productos de origen animal y vegetal actuarán coordinadamente con el fin de evitar la superposición de tareas y la imposición de trámites innecesarios que dificulten el intercambio comercial.

A tal fin, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), el Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV), el Ministerio de Salud y Acción Social y la Administración Nacional de Aduanas (ANA), realizarán reuniones de coordinación a nivel de sus máximas autoridades por lo menos cada tres meses y considerarán las propuestas de facilitación de sus intervenciones originadas tanto en el sector estatal como en el privado.

Artículo 21° - Déjase sin efecto todo trámite de consulta, información, intervención y autorización previa de carácter cuantitativa para la importación de productos alimentarios realizada hasta la fecha por los organismos mencionados en el presente Decreto.

Artículo 22° - Deróganse las disposiciones que se opongan al presente Decreto y autorízase al Ministerio de Salud y Acción Social, SENASA, IASCAV y Administración de Aduanas, a adecuar las reglamentaciones vigentes en concordancia con lo establecido en el presente Decreto.

Artículo 23° - El presente Decreto comenzará a regir a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial (2.10.92).

Artículo 24° - De forma

ELIMINACION DE LA INSCRIPCION DE ALIMENTOS PROVENIENTES DE ESTADOS PARTE DEL MERCOSUR

RESOLUCIÓN MS Y AS N° 876 DEL 4.11.97

Artículo 1° - A partir de la publicación de la presente Resolución, los productos alimenticios acondicionados para su venta directa al público, legalmente autorizados por las autoridades competentes de los restantes Estados-Parte integrantes del MERCOSUR, que se introduzcan a la República Argentina no tendrán la obligatoriedad de inscripción en el Registro Nacional de Productos Alimenticios.

Artículo 2° - Quien introduzca el alimento deberá presentar una Declaración Jurada en la que adjunte la constancia oficial de la Autoridad Sanitaria del país de origen por la que el producto es de libre circulación y apto para el consumo humano en el mismo, la identificación numérica que tuviere, rótulos originales reglamentarios del producto en cuestión, el/los número/s de lote/s que compone/n la operación, el peso total y, para el caso de quienes no fuesen elaboradores, una constancia escrita del fabricante del producto en el sentido de conocer la introducción de ese alimento a la República Argentina.

Artículo 3° - Si el alimento no tuviese constancia oficial de libre circulación y aptitud para el consumo humano en el país de origen tal como establece el Artículo 2° del Anexo I del Decreto N° 2092/91, deberá responder a la exigencia de inscripción e identidad del Código Alimentario Argentino aunque proviniere de un Estado-Parte integrante de MERCOSUR.

Artículo 4° - El Artículo 1° de esta Resolución no se aplicará a los productos provenientes de un Estado-Parte en el cual alguna Autoridad Sanitaria componente del mismo exija a los productos argentinos, inscriptos en Registros Alimenticios que fiscaliza esta Autoridad Sanitaria Nacional, alguna tramitación previa al ingreso.

Artículo 5° - La Autoridad Sanitaria Nacional continuará ejerciendo sobre los productos alimenticios comprendidos en el Artículo 1° de la presente los controles que fija la legislación vigente.

Artículo 6° - Quedan comprendidos en esta Resolución todas las tramitaciones que se presenten a partir del día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 7° - De forma."

CAPITULO II

CONDICIONES GENERALES DE LAS FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

NORMAS DE CARACTER GENERAL⁶

Artículo 12 - (Res. MSyAS N° 1020/81) "Con la denominación de Fábrica de Alimentos, se entiende el establecimiento que elabora alimentos.

Con el nombre de Comercio de Alimentos, se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo".

Artículo 13 - (Res. MSyAS N° 1020, 22.10.81) "La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines".

Artículo 14 - El titular de la autorización deberá comunicar a dicha autoridad sanitaria todo acto que implique el traslado de la fábrica o comercio, cuando se realicen ampliaciones o cambios en las instalaciones o cuando se cambie el propietario, la firma comercial o se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades. Igual obligación incumbe a sus sucesores a título universal o particular.

Artículo 15 - Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente.

Artículo 16 - El titular de la autorización debe proveer a:

1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene.
2. Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado.
3. Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio.
4. Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando correspondiere.

(Res. MSyAS N° 1543/90 Art. 2°) Recomendar a la Industria Alimentaria que solicite asistencia técnica a profesionales especializados en todos los casos en que estime necesario, y de ser posible que considere la posibilidad de contar con un Director Técnico permanente.

5. Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.

El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el presente Código.

Artículo 17 - El Director Técnico a que se refiere el Inc 4 del Artículo 16 debe:

1. Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.
2. Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.

⁶ Por Resolución 587/97 del MS y AS – que textualmente se transcribe al final de este Capítulo - se incorpora al CAA la Res. GMC N° 80/96 del MERCOSUR, referida al "Reglamento Técnico sobre Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos." El mismo alcanza las disposiciones de este Capítulo y deroga las que se le oponen,-

3. Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR

NORMAS DE CARACTER GENERAL

Artículo 18 - Los Locales de las Fábricas y Comercios de alimentos instalados en el territorio de la República Argentina deben cumplir las siguientes normas de carácter general:

1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.
2. En las fábricas y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer.
3. Durante las horas de trabajo el aire deberá renovarse por lo menos tres veces por hora y su composición deberá responder a las exigencias del Artículo 23.
4. La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 m³ cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no será, en general inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta 100 m² y a la décima parte en locales de superficie mayor.

Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire.

5. La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.
6. En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
7. (Res. MSyAS N° 048/98) Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros.
8. En los locales de elaboración sólo se deberán tener las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material.

(VER en el presente, con el nombre de cada usina y fábrica, las exigencias particulares que se dan para las mismas).

9. La existencia en las usinas y fábricas de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia.

Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas.

10. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas y fábricas son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad.

Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas.

Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza.

Para continuar las operaciones de tratamiento sólo deberán emplearse materias limpias y sanas.

Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse a menos que se la trate y mantenga en condiciones que no constituya un peligro para la salud pública. El agua empleada para lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable.

Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción en condiciones que eviten la contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.

Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto sustancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación.

Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

11. Los establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios no podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes.
12. Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislación hidráulica.
13. Las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino.
14. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

15. Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc, dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.

Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos construidos con materiales impermeables.

La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 m. de altura, donde corresponda. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.

16. Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.
17. (Res. MSyAS N° 101/93) "El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador.

Para realizar el fraccionamiento permitido de alimentos fuera de la vista del público, el establecimiento deberá estar autorizado por la autoridad sanitaria competente y cumplir con todos los recaudos de los Artículos 18, 19, 20, 21 y 22 del presente Código en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas y que sean de aplicación pa-

ra el fraccionamiento de alimentos permitidos exceptuando aquellos productos cuyo fraccionamiento está expresamente prohibido por el mismo.

El material de envasado que se use para los alimentos fraccionados debe estar aprobado y en cada envase deberá figurar el número de registro de producto alimenticio, el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, pudiendo figurar la marca del producto, previa autorización del propietario de la misma. Debe figurar además del nombre del producto, la fecha de fraccionamiento, día, mes y año, el peso neto y la leyenda: Conservar refrigerado (cuando corresponda), con caracteres de buen realce y visibilidad.

Para cada grupo de alimentos (cárneos, chacinados, embutidos, productos de la pesca, productos lácteos, productos farináceos, azucarados, café, etc) se deberá cumplir con lo establecido respectivamente para cada caso en particular, en las Normas de Carácter Especial.

Los alimentos fraccionados de esta manera, solamente podrán ser vendidos en las bocas de expendio del mismo establecimiento fraccionador".

18. El kerosene, jabón, fluido desinfectante y similares fraccionables deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se expendan en envases originales.

Artículo 19 - A los efectos del presente Código los propietarios, los directores y los gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices.

Artículo 20 - (Res. MSyAS N° 413/86) "Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

1. Guardarropas y lavabos separados para cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes agentes de limpieza:
 - a) Jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección.
 - b) Jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje.
 - c) Jabones de uso individual sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación.
 - d) Productos sustitutivos alternativos presentados en las formas indicadas en a), b) y c) que sean adecuados para el lavado de manos en conformidad con la autoridad sanitaria nacional.

Los jabones deberán cumplir los siguientes requisitos:

I) Tener aprobación de la autoridad sanitaria.

II) Responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

- i) Ausencia de *Pseudomonas aeruginosa* y *Staphylococcus aureus* en:
 - 12 cm² de la superficie del jabón sólido investigado por el método de impresión en medio sólido.
 - 1 g de jabón líquido, en polvo, en escamas, en crema, u otra forma de presentación similar investigado por enriquecimiento en medio selectivo.
- ii) Los jabones sólidos deberán cumplir además con el ensayo oficial de retención de gérmenes del 80%

Para el secado de manos se proveerá de algunos de los siguientes elementos:

- a) Toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección.
- b) Toallas de tela de color claro de uso individual o suministradas por aparatos dispensadores adecuados que deberán poseer una separación funcional entre las porciones

usadas de toallas y las porciones limpias disponibles, y que serán de fácil limpieza y desinfección, quedando expresamente prohibidas las toallas sinfín que permitan su disponibilidad continua.

c) Secadores de aire caliente.

Las toallas de papel y las de tela deberán responder a la siguiente exigencia microbiológica: *Staphylococcus aureus*: ausencia en una superficie de 12 cm² por el método de impresión en medio sólido.

Las toallas de tela provistas de acuerdo con las disposiciones del Inc b) deberán llevar en la parte final disponible la inscripción "NO USAR ESTA PORCION" o similar, en caracteres bien visibles de color rojo.

2. Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas.
3. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 obreros y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 obreros. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.
4. El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.
5. Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar".

Artículo 21 - (Res. Conjunta SPyRS N° 029/00 y SAGPA y N° 171/00)

A) El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Unica expedida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez en todo el territorio nacional. Las Autoridades Bromatológicas Provinciales implementarán dentro de su jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias en un todo de acuerdo al modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) La libreta sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año.

C) A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria el solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:

- 1) Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patologías dermatológicas y patologías bucofaríngeas.
- 2) Radiografía de tórax;
- 3) Hemograma completo y enzimas hepáticas;
- 4) Análisis fisico-químico de orina;
- 5) Ensayo de VDRL;

Para la renovación de la libreta sanitaria el solicitante deberá someterse nuevamente a los mencionados exámenes.

A los fines de la obtención de la Libreta Sanitaria se aceptarán los exámenes realizados a los operarios en cumplimiento de las obligaciones impuestas por las Leyes N° 19587 y su decreto reglamentario N° 351/79 y Ley N° 24557.

D) La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 587/97 (M.S. y A.S.), que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 86/96, deberá, dentro del plazo de 1 (uno) año, contado a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimiento de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos; criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas. El contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la libreta sanitaria.

E) La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria es del empleador.

El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial diarrea), no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos cuando exista posibilidad de que pueda contaminar los alimentos y/o los materiales que hayan de estar en contacto con los mismos, con organismos patógenos o toxicogénicos. Será el empleador el responsable de que el empleado no retorne a su ocupación habitual hasta tanto desaparezcan las causas que motivaron tal separación.

Las libretas sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos quienes deberán llevarlas consigo; sin perjuicio que el empleador es depositario de dichas libretas.

La Libreta Sanitaria Nacional podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la Ley N° 18284.

En caso de robo, deterioro o pérdida de la libreta, deberá solicitarse un nuevo ejemplar de la misma dentro de un plazo de siete días hábiles, previa presentación de la denuncia policial pertinente.

La Libreta Sanitaria Nacional Unica deberá contener los siguientes datos mínimos:

- 1- fotografía tamaño carnet actualizada;
- 2- datos filiatorios del titular: nombre, apellido, domicilio, tipo y número de documento;
- 3- espacio reservado para asentar las renovaciones, donde se indicará la fecha de vencimiento y autoridad que expida el estado APTO;
- 4- espacio reservado para dejar constancia de vacunaciones obligatorias y
- 5- espacio reservado para eventuales inhabilitaciones temporarias para manipular alimentos y motivo diagnosticado de las mismas (citando la/s pruebas diagnósticas confirmatorias);

Se aprueba el modelo de Libreta Sanitaria Nacional Unica de acuerdo con el modelo que se adjunta como ANEXO I de la presente Resolución.

ANEXO I

MODELO BASICO DE LIBRETA SANITARIA

(TAPA)

(NUMERO DE LIBRETA PERFORADO)



REPUBLICA ARGENTINA

LEY 18.284

LIBRETA SANITARIA NACIONAL

(CONTRATAPA)

Este documento podrá ser requerido por la autoridad sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la ley 18.284.

Es responsabilidad y obligación del empleador la tenencia y observancia de la reglamentación vigente sobre la renovación y actualización de este documento.

Otorgada por: (Sello de la Autoridad Sanitaria actuante)

El díade.....de.....

(Sello y firma del profesional)

Matrícula n°:

VALIDA HASTA:

HOJA 1

LIBRETA SANITARIA NACIONAL DE:

Apellido.....

Nombres.....

DNI N°

EXTENDIDA POR: (AUTORIDAD SANITARIA ACTUANTE)

Espacio
Reservado
Foto carnet
4 x 4 cm.

Firma del interesado.....

(HOJA 2)

DOMICILIO

Calle.....
Númro.....
Ciudad.....
Partido/Departamento
Provincia
Librada el díade.....de.....
Valida hasta:(día/mes/año)

Sello y firma de la autoridad sanitaria

(HOJA 3)

RENOVACIONES

Renovada el:	Válida hasta:	Sello y firma de la Autoridad sanitaria Interviniente

(HOJA 4)

CONSTANCIA DE VACUNACIONES

Vacunado el:	Vacuna:	Validez:	Sello y firma de la autoridad interviniente

(HOJA 5)

INHABILITACIONES TEMPORARIAS

Fecha	Diagnóstico	Prueba Confirmatoria	Podrá reintegrarse a sus tareas en fecha	Sello y firma de la autoridad sanitaria interviniente

Artículo 22 - Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sandwiches, le-

cherías y heladerías, etc, deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables.

En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc), es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles gris, azul o kaki. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.

AIRE AMBIENTE

Artículo 23 - Los valores máximos recomendados para contaminantes en Aire Ambiente que cumplen la condición de no provocar efectos adversos por exposición diaria y repetida son los siguientes:

Partes por millón	Máximos	Partes por millón	Máximos	Partes por millón	Máximos
Acetato de etilo	400	Bromo	0,1	Nafta	200
Acetona	1000	Bromuro de metilo	20	Nitrobenceno	1
Acido acético	10	Cloro	1	Oxido de carbono	50
Acido clorhídrico	5	Cloroformo	50	Ozono	0,1
Acido nítrico	2	Diclorodifluormetano	1000	Sulfuro de carbono	20
Acido sulfhídrico	10	Dióxido de nitrógeno	5	Tricloro etileno	100
Amoníaco	50	Fenol	5	Xilol	100
Anhídrido carbónico	5000	Flúor	0,1	Nafta	200
Anhídrido sulfuroso	5	Formaldehído	5	Nitrobenceno	1
Benceno	25	Hexano	500		

Estas cifras deben utilizarse como guía en el control de los peligros para la salud y no deben tomarse como límites definidos entre las concentraciones inocuas y las peligrosas.

Los valores indicados son los máximos recomendados como posibles por la Conferencia Americana de Higienistas Industriales Estatales (Chicago, Illinois, U.S.A., 1967).

NORMAS DE CARACTER ESPECIAL - ALIMENTOS CARNEOS

Artículo 24 - Las Carnicerías y puestos para la venta de carne y aves deben responder a las normas de carácter general y además a las siguientes:

1. Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán una cortina de alambre.
2. Poseerán mesas de mármol, tablas de madera dura para el serruchado de las carnes, gancheras de metal inalterable para colgar las reses, las que deberán quedar a no menos de setenta centímetros de las paredes; cajones metálicos con tapa para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de metal inalterable.

Artículo 25 - Las Pescaderías y puestos para la venta de pescados y mariscos funcionarán en locales aislados, anexados o no a otros negocios.

Además de las normas de carácter general cumplimentarán las siguientes:

1. Poseerán mesas de mármol y de madera.

2. Piletas revestidas de azulejos u otros materiales apropiados para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos y también cámaras frigoríficas, heladeras o sistemas de refrigeración apropiados.

PRODUCTOS DE CHACINERIA, EMBUTIDOS Y AFINES

Artículo 26 - Las Fábricas de Embutidos o Chacinados, además de responder a las normas de carácter general, deberán satisfacer las siguientes:

1. Poseer cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias.
2. Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente, deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las condiciones de las graserías.

Artículo 27 - Con el nombre de Fiambrería, se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden chacinados, carnes cocidas frías (fiambres) y conservas diversas.

Deben disponer de mesas de mármol u otro material adecuado, cortadora mecánica, refrigeradora y responder a las demás normas de carácter general.

Artículo 28 - Las temperaturas que deberán tener las Cámaras Frigoríficas donde se enfríen las distintas clases de carnes destinadas a la elaboración de embutidos y productos afines serán en cada caso las adecuadas al tipo de chacinado que contengan.

PRODUCTOS DE PESQUERIA

Artículo 29 - Las fábricas de conservas de pescados y mariscos, como todo establecimiento dedicado a la elaboración de productos de la pesca, además de responder a las normas de carácter general satisfarán las siguientes:

1. El lugar de recepción y limpieza de la materia prima (pescado, crustáceo, marisco) debe estar provisto de mesas con desagüe, piletas y adecuadas tomas de agua bajo presión, que permitan emplearla con la abundancia necesaria; los cajones o recipientes adecuados en los cuales llegue la materia prima a la fábrica no deberán emplearse para otros fines que los indicados, se mantendrán en perfectas condiciones de uso y deberán higienizarse inmediatamente de vaciados.
2. Tanto el local anterior como los de elaboración y envase deben tener pisos impermeables con declive unido a las cañerías de desagüe. Estas cañerías deben tener sifón y comunicarse con cámara séptica seguida de sumidero.

Las paredes deben tener revestimiento impermeable hasta una altura de 1,80 m del nivel del piso; las cubas o toneles donde se abandone el pescado para que madure por salazón deberán ser de fácil limpieza.

Tanto las cubas de maduración como las latas de envase, cuando la salazón se realice directamente en ellas, deberán mantenerse en sitio adecuado, alejado del tránsito.

Las maquinarias, enseres y útiles en uso deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpiarse tantas veces al día como sea necesario.

Queda prohibido utilizar el aceite recogido en las máquinas remachadoras en la elaboración de conservas y productos alimenticios.

3. Tendrán depósito de suficiente capacidad situados a una distancia mayor de 20 m del lugar de elaboración, con interior impermeabilizado, donde se irán acumulando los residuos salidos de fabricación, los que periódicamente serán alejados de ahí.
4. Queda prohibido elaborar con fines comerciales productos alimenticios derivados de la pesca, en fábricas establecidas en zonas que no sean las de la pesca que luego se industrializa, salvo que la materia prima se reciba en salmuera o se congele inmediatamente de capturada y se mantenga así hasta su arribo a la fábrica.

FABRICAS DE CONSERVAS ALIMENTICIAS

Artículo 30 - Las Fábricas de Conservas de Origen Animal o vegetal deben satisfacer las normas de carácter general además de las siguientes:

1. Todas las secciones donde se reciba, elabore y envase deben tener piso impermeable y zócalo idem hasta 1,80 m de altura y en cualquier momento que se inspeccionen presentarán buen estado de conservación, funcionamiento y aseo.
2. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener, como también la reutilización con fines alimenticios de los sobrantes de salmuera, jugos, jarabes, aceites, salsas, etc, obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.
3. Toda partida de conserva envasada en forma hermética debe cumplir un período de observación en tiempo y temperatura dependiente de la índole del producto, antes de ser librada al consumo.

ACEITES COMESTIBLES

Artículo 31 - Las Fábricas y Refinerías de Aceites comestibles deben responder a las normas de carácter general, además de las siguientes:

1. Las secciones de limpieza y descascarado de semillas estarán dotadas de elementos que impidan la dispersión de los residuos procedentes de estas operaciones a las otras dependencias de la fábrica.
2. Los subproductos de la elaboración de los oleaginosos obtenidos por medios mecánicos y/o extraídos por solvente, se depositarán en lugares cubiertos.
3. La sección de extracción por solvente estará separada de las demás dependencias y acondicionada especialmente para que satisfaga las precauciones de seguridad correspondientes.

Todo nuevo edificio de extracción por solvente, deberá ubicarse a una cierta distancia de los otros edificios que no forman parte integrante de la planta de extracción. La autoridad sanitaria competente fijará en cada caso, y de acuerdo con las características del solvente a utilizar, cuál ha de ser la distancia mínima prudencial.

4. Cada vez que en la elaboración se cambie de una semilla o fruto oleaginoso a otro en el mismo equipo, éste se agotará suficientemente. Cuando ello no sea posible, las primeras fracciones no podrán expendirse como aceite de una sola especie vegetal.

Artículo 32 - A los efectos de la habilitación oficial de un establecimiento se entenderá por Grasería o Sebería, o ambas denominaciones si se realizan las dos elaboraciones, al establecimiento industrial o sección de establecimiento industrial en el que se elaboran grasas comestibles o sebos incomedibles, respectivamente.

Las secciones que elaboren grasas comestibles se hallarán separadas de las que fabriquen sebos incomedibles, aunque funcionen en un mismo establecimiento, debiendo cada una reunir las condiciones establecidas en el presente.

Artículo 33 - Los establecimientos o secciones de los mismos donde se elaboren grasas alimenticias (graserías), además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer las siguientes:

1. Contar con locales para recibo, depósito y clasificación de las materias primas.
2. Contar con locales para elaboración, envase y depósito de los productos elaborados: pudiendo hacerse la clasificación de las materias primas en el local de elaboración cuando forma parte de la línea de producción.
3. Las secciones deben funcionar en forma que no se moleste al vecindario con emanaciones desagradables y los residuos deben depositarse en receptáculos cerrados que se vaciarán con la frecuencia necesaria.

TAMBOS

Artículo 34 - Entiéndese por Tambos, los establecimientos que poseen animales de ordeño cuya leche se destina a abasto o industria, no considerándose como tal la tenencia de animales de ordeño cuya leche se destine al exclusivo consumo de su propietario en el sitio de su obtención. Esta circunstancia no exime a éste de las obligaciones que sobre sanidad animal e higiene general establece el presente, pudiendo intervenir la autoridad competente cuando lo considere necesario.

Artículo 35 - Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

1. De ordeño.
2. De enfriamiento de la leche.
3. De separación de terneros.

Artículo 36 - Se permite la disposición de las instalaciones de los tambos correspondientes al tipo denominado de manga siempre que satisfaga las condiciones que les correspondiere, exigidas por el presente.

Artículo 37 - El local de ordeño propiamente dicho debe reunir las siguientes condiciones:

1. Tener una altura mínima de 3 m, con techo de tejas, cinc o fibrocemento u otro material apropiado, piso impermeable con pendiente suficiente hacia la cámara interceptora (estercolero), el que debe estar a un nivel más elevado que los terrenos circundantes.
2. Se mantendrán en condiciones de higiene.

Artículo 38 - La leche debe filtrarse con filtros renovables, de mallas finas, de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente.

El enfriamiento debe realizarse en la siguiente forma:

1. Mediante el sistema de cortina u otros aprobados por la autoridad competente.
2. Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para contener la cantidad de tarros que comúnmente se utilice.

Artículo 39 - El ordeño debe realizarse de conformidad a las siguientes normas:

1. El ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecérselas con leche.
2. Las mamas deben lavarse previamente al ordeño.
3. Se debe emplear balde de ordeño con abertura inclinada de 10 cm de ancho, abertura que se colocará debajo del pezón lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente.
4. Las primeras emulsiones de leche no deben ser recogidas.

Artículo 40 - Sin perjuicio de lo establecido por las leyes de policía sanitaria animal, en forma gradual y de conformidad a las exigencias de orden sanitario y demográfico, se procederá a la investigación sistemática de la brucelosis y tuberculosis en las unidades lecheras de los tambos y se realizarán estadísticas e morbilidad, emplazándose a sus propietarios para el retiro de los animales enfermos. Paralelamente se procederá a la vacunación de los animales en la forma que al efecto establezca la autoridad sanitaria competente.

Artículo 41 - En las zonas o distritos en los cuales se hubiere iniciado la acción directa de profilaxis en tambos establecida en el artículo precedente, la autoridad sanitaria podrá prohibir a los propietarios la introducción a los tambos de las unidades bovinas que no hubieren sido previamente examinadas y declaradas exentas de brucelosis, tuberculosis y mamitis infecciosa por los funcionarios técnicos oficiales.

En los tambos será obligatoria la vacunación anticarbunclosa.

Artículo 42 - Se prohíbe mezclar en el tambo la leche ordeñada por la tarde con la obtenida en horas de la mañana.

Se prohíbe la entrega o el transporte de leche a establecimientos no autorizados por autoridad competente.

Artículo 43 - Los tambos deben disponer de provisión de agua potable y de los medios adecuados para la limpieza del establecimiento.

Artículo 44 - En caso de no existir estercoleros convenientemente contruidos, con cierre hermético, será obligatorio extraer diariamente el estiércol y demás residuos, trasladándolos a una distancia de 50 m del local de ordeño, tomándose la medidas necesarias para evitar la propagación de las moscas.

Artículo 45 - La falta de higiene en el establecimiento y en las manipulaciones determinará la ineptitud para el consumo de la leche producida en el mismo.

Artículo 46 - La autoridad competente habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inscripción de los tambos en este registro.

Artículo 47 - Las exigencias no esenciales que el presente establece para los tambos podrán ser reducidas por la autoridad competente cuando factores circunstanciales lo justificaren, sin perjuicio de la aplicación progresiva de todas las disposiciones.

Artículo 48 - Entiéndese por Tambo modelo, el establecimiento de producción y expendio de leche certificada.

Estos establecimientos además de los requisitos exigidos para los tambos en general, deben reunir los que se establecen con carácter particular.

Artículo 49 - Los tambos modelos deben disponer de las siguientes secciones:

1. Local de ordeño.
2. Local de reserva, filtración, enfriamiento y envasamientos de la leche.
3. Cámara frigorífica para la reserva de los productos.
4. Local de expendio.
5. Local de lavado y esterilización de los envases y de higienización de maquinarias y utensilios.
6. Laboratorio.

Artículo 50 - Las secciones del tambo modelo deben satisfacer las siguientes exigencias:

1. *Los locales* de ordeño deben ser cerrados.

Los pisos impermeables y lisos, con pendiente hasta la cámara interceptora (estercolero).

Las paredes deben tener zócalos impermeables hasta una altura mínima de 1,80 m y los techos deben tener cielo raso.

Los portones deben ser de cierre automático y todas las aberturas deben tener telas metálicas.

Deben poseer pesebre y una antesala para la higienización de los animales, previa al ordeño.

2. *Las salas* de mezcla, filtración, enfriamiento y envasamiento de la leche, deben estar convenientemente aisladas; sus pisos deben ser de mosaicos, baldosas lustradas u otro material similar aprobado por la autoridad competente; sus techos deben tener cielo raso liso, aprobado por autoridad competente; los muros deben estar revocados y blanqueados y revestidos de azulejos hasta una altura mínima de 1,80 m; las intersecciones de los muros entre sí y de éstos con el piso y techo deben ser cóncavas; las aberturas deben estar provistas de telas metálicas y las puertas serán con cierre automático.

Artículo 51 - Los establos de los tambos modelo deben estar contruidos con materiales impermeables y lisos hasta una altura mínima de 1,80 m; sus pisos deben ser de fácil limpieza y tener pendiente hasta

la cámara interceptora (estercolero); los techos deben ser de cinc, tejas, fibrocemento u otro material similar; los comederos y bebederos deben ser de hierro galvanizado u otro material higienizable aprobado; circundante a los establos debe existir una vereda impermeable de 1 m de ancho como mínimo. Debe mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 52 - En los tambos modelos el ordeño debe hacerse en forma mecánica.

Por excepción se autorizará el ordeño manual cumplimentando las condiciones que al efecto establezca la autoridad competente.

Durante el ordeño, el local destinado a tal fin debe estar aislado del exterior y el ambiente interior exento de factores contaminantes.

Artículo 53 - La leche debe filtrarse en filtros renovables aprobados por la autoridad competente y refrigerarse inmediatamente a una temperatura inferior a 8°C, temperatura que debe mantenerse en su reserva, hasta su envasamiento, que se realizará, previo control de los índices analíticos correspondientes, en recipientes higiénicos aprobados por la autoridad competente.

El envasamiento de la leche debe efectuarse por medios mecánicos y protegidos del ambiente exterior e inmediatamente debe reservarse hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas, a una temperatura inferior a 8°C.

Artículo 54 - En las operaciones inherentes a la obtención, detalle y expendio de la leche, deben cumplirse las siguientes exigencias:

1. Los envases destinados a contener el producto deben ser perfectamente higienizados inmediatamente antes de su utilización.
2. Las tapas y envolturas de las botellas de leche serán reservadas debidamente aisladas de contaminaciones ambientales hasta el momento de su uso.
3. Los aparatos y utensilios utilizados en el proceso de ordeño, reserva y detalle serán limpiados y desinfectados inmediatamente antes y después de su uso.

Artículo 55 - Los repartidores y expendedores deben utilizar exclusivamente los envases en los cuales les haya sido entregado el producto y en ningún caso podrán efectuar el transvasamiento del contenido.

Los cierres de los envases no deben presentar signos de violación.

Artículo 56 - Las unidades lecheras de los tambos modelo deben ser previamente examinadas por los veterinarios oficiales, eliminándose del registro de la producción las que resultaran ineptas para el ordeño.

El número de inscripción de cada animal debe marcarse en forma indeleble sobre el mismo.

El certificado sanitario de aptitud debe renovarse cada tres meses.

Cada seis meses deben realizarse las investigaciones biológicas para tuberculosis, brucelosis y mastitis contagiosa u otras enfermedades.

Es obligatoria la vacunación contra las enzootias y epizootias que determine la autoridad competente, en forma y periodicidad que ésta establezca.

Previa a la autorización como tambo modelo deberá someterse el establecimiento a un período de examen sanitario humano, animal e integral por un período de un año.

Artículo 57 - En los tambos es obligatoria la eliminación:

1. Con carácter definitivo: de los animales que reaccionaren positivamente a las pruebas biológicas de investigación de tuberculosis y/o brucelosis y a las vacas atacadas de metritis infectocontagiosas y otras que, a juicio del veterinario oficial, pudieren perjudicar la sanidad de la leche.

2. Con carácter temporario: de las vacas atacadas de fiebre aftosa, metritis, diarrea, disturbios intestinales, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis y las que presentaren síntomas sospechosos de enfermedades y lesiones patológicas visibles.

Esta prohibición se prolongará hasta pasados 5 días del último animal enfermo cuando se trate de una epizootia.

Artículo 58 - Se prohíbe en los tambos modelo la producción y existencia de otra leche que no sea la certificada.

Artículo 59 - Es obligatoria la higienización del local de ordeño y dependencias para los terneros, después de cada operación; las demás dependencias deben higienizarse por lo menos una vez por día.

Los residuos y desperdicios deben depositarse en un estercolero de construcción aprobada por la autoridad competente.

La falta de higiene en los aparatos, utensilios, tanques, filtros, envases y otros, aun cuando los datos analíticos de la leche fueren reglamentarios, determinará la ineptitud de la leche en contacto con ellos.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

Artículo 60 - Entiéndese por Centrales de Lechería o Establecimientos de Pasteurización de Leche destinada al consumo directo, aquellos donde se somete a procedimientos de higienización previstos por el presente a este producto seleccionado y procedente de tambos autorizados.

Artículo 61 - Los establecimientos de pasteurización deben disponer de las siguientes secciones:

1. Plataforma de recepción de leche
2. Local de tratamiento, enfriamiento y envasamiento
3. Local de higienización de envases
4. Local de higienización de los envases de conducción de leche al establecimiento
5. Cámaras frigoríficas para la reserva de los productos
6. Sala de expendio
7. Sala de máquinas
8. Depósito de combustibles
9. Plataforma de distribución
10. Laboratorio

Artículo 62 - La sala de tratamiento y depósito de leche contará con los equipos e instalaciones necesarios y adecuados para la realización de las tareas pertinentes, los que aprobará la autoridad competente.

Artículo 63 - Los establecimientos de pasteurización deben cumplimentar, además de las normas generales, las siguientes exigencias:

1. Las plataformas destinadas a la recepción y pesaje de la leche estarán provistas de techos y el material constitutivo de los pisos y paredes deben permitir su perfecta limpieza.
2. Las salas de tratamiento y envasamiento, y la sala de higienización de los envases, deben reunir las condiciones siguientes:

Los muros, deben tener zócalo hasta una altura de 1,80 m de material impermeable autorizado por autoridad competente, que permitan su perfecta limpieza y el resto tener revestimientos impermeables y lavables. Las intersecciones de los muros entre sí y de éstos con los pisos serán cóncavas.

Los locales en los que se manipula y reserva la leche tendrán cielos rasos cuando la autoridad competente lo considere necesario y las puertas serán de cierre automático.

Artículo 64 - La leche a pasteurizar debe cumplimentar el criterio de aptitud establecido por el presente, a cuyo efecto será controlado por inspecciones destacadas por la autoridad competente en el establecimiento.

Artículo 65 - Los tanques, recipientes, bombas, cañerías y demás aparatos y utensilios empleados en el tratamiento de la leche deben ser de construcción y tipo sanitarios.

Las tapas y cubiertas deben ser de los mismos materiales y de cierre ajustado.

Las bombas y cañerías deben estar dispuestas de manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, y se prohíbe el uso de codos fijos.

En los aparatos de pasteurización rápida los tubos o placas de enfriamiento deben ser de material autorizado no atacable por la leche.

Artículo 66 - Los pasteurizadores deben estar provistos de reguladores automáticos de temperatura y termógrafos registradores de la variación de la temperatura respecto al tiempo. Estos dispositivos deben ser aprobados por la autoridad competente.

Artículo 67 - Los refrigerantes a cortina deben estar aislados del ambiente exterior por vitrinas o defendidos por materiales o dispositivos autorizados.

Artículo 68 - En los nuevos establecimientos que se instalen, los locales en que la leche de consumo es sometida a las diversas operaciones comprendidas en la pasteurización, no deben tener comunicación directa con otros en que se manipulen, trabajen o depositen otras leches, y los locales y aparatos destinados a la clasificación, centrifugación, calentamiento, enfriamiento y embotellamiento de la leche de consumo serán única y exclusivamente destinados a tales fines.

Artículo 69 - El envasamiento de la leche debe efectuarse por medios mecánicos. La leche envasada debe depositarse inmediatamente a los efectos de su reserva y hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas cuya temperatura no exceda de 8°C.

Artículo 70 - Los tanques de pasteurización deben disponer de agitadores mecánicos y de eliminadores de espuma cuando ésta fuera considerable y se mantendrán cerrados durante la pasteurización.

Artículo 71 - En las operaciones inherentes a los procedimientos de pasteurización deben cumplimentarse las siguientes exigencias mínimas:

1. Los tarros y sus tapas deben ser devueltos perfectamente higienizados y tapados.
2. Las botellas destinadas al envasamiento de leche pasteurizada deben ser perfectamente higienizadas mediante sistemas aprobados y ser adecuadamente controladas inmediatamente antes de su utilización.
3. Los recipientes, aparatos e implementos utilizados en el proceso de pasteurización deben ser limpiados y tratados con vapor de agua a presión, inmediatamente antes y después de ser usados.
4. Las tapas de las botellas de leche deben reservarse en tubos sanitarios, hasta el momento de su uso.

La inscripción de fecha en las tapas se efectuará por medios mecánicos y en forma de asegurar su preservación respecto a contaminaciones.

5. Se prohíbe la tenencia de tapas nuevas de envases de leche por personas distintas de los propietarios de los establecimientos.

Artículo 72 - La leche envasada, reservada en los establecimientos de pasteurización que hayan excedido su período de aptitud, podrá ser destinada a uso industrial, siempre que reúna las condiciones para tal fin.

Artículo 73 - Se autoriza la devolución de leche pasteurizada, a los establecimientos de pasteurización, por parte de los repartidores de los mismos, para ser destinada a la industria, siempre que reúna las condiciones para tal fin.

Artículo 74 - Se prohíbe a los transportadores y expendedores el transvasamiento de la leche pasteurizadas de los envases originales en los cuales haya sido entregada por el establecimiento pasteurizador, y los cierres de éstos no deben presentar indicios de violación.

Artículo 75 - La falta de higiene en los aparatos de pasteurización (filtros, tanques, refrigerantes u otros), como asimismo en los envases, utensilios u otros, determinará las sanciones correspondientes.

Artículo 76 - El laboratorio de análisis contará con los equipos y elementos necesarios al efecto que fije la autoridad competente.

Artículo 77 - La venta de leche pasteurizada para hoteles, confiterías, bares, hospitales y establecimientos autorizados por la autoridad competente podrá hacerse en envases de hasta cincuenta litros, o a granel en tanquetermo, siempre que se satisfagan las siguientes condiciones:

1. Los envases deben ser estañados, sin solución de continuidad.
2. Los cierres serán precintados en el establecimiento pasteurizador.
3. Los establecimientos a que fueren destinados deben disponer de sistemas de refrigeración, de modo de mantener la leche a temperatura adecuada, y el transvasamiento de ésta se efectuará en forma de preservarla de contaminaciones.

Artículo 78 - Entiéndese por Cremerías, aquellos establecimientos destinados a la elaboración de crema de leche, los que pueden contar con instalaciones para la elaboración de otros productos lácteos.

Estos establecimientos deben disponer de las siguientes secciones:

1. Plataforma de recepción de leche
2. Local de higienización de envases
3. Local de elaboración de cremas
4. Locales para la elaboración y depósito de otros productos lácteos
5. Sala de máquinas
6. Laboratorio

Artículo 79 - La autoridad competente reglamentará acerca de las máquinas e instalaciones de que se deberá disponer en las dependencias mencionadas, así como de los equipos y elementos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Artículo 80 - Prohíbese la utilización de los tarros destinados al transporte de leche y crema, para transportar suero u otros productos.

La autoridad competente podrá exigir, cuando lo estimare conveniente, la desnaturalización de los sueros.

Prohíbese a los establecimientos lácteos el transporte de leche o crema en envases que presenten externa o internamente condiciones higiénicas objetables.

Artículo 81 - Entiéndese por Mantequerías, aquellos establecimientos donde se elabora manteca.

Estos establecimientos deben disponer de las siguientes secciones:

1. Plataforma de recepción de leche y crema.
2. Local de higienización de envases.
3. Local de elaboración (desnate, neutralización, pasteurización, enfriamiento y maduración de crema y elaboración de manteca).

4. Local de fraccionamiento y/o envasamiento.
5. Local de fermentos y cultivos.
6. Cámaras frigoríficas.
7. Laboratorio.
8. Sala de máquinas.

Artículo 82 - Además de las normas generales, las distintas secciones deben satisfacer las siguientes:

1. Salas de maduración, elaboración y envasamiento: Deben tener techos provistos de cielo raso.
Sus muros, tener hasta una altura mínima de 1,80 m revestidos con azulejos u otro material aprobado por la autoridad competente y el resto provisto de revestimientos impermeables y lavables.
2. El detalle y empaquetamiento de la manteca se realizará en forma higiénica.
3. La autoridad competente podrá exigir la instalación de dispositivos para el acondicionamiento y purificación de aire ambiente de las salas de maduración y elaboración cuando lo considere necesario.

Artículo 83 - La autoridad competente aprobará las maquinarias e instalaciones que deberán disponer las dependencias mencionadas, así como los elementos y equipos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Artículo 84 - Los procedimientos de pasteurización de las cremas y los productos químicos utilizados para la neutralización de las cremas ácidas y los procesos biológicos utilizados en las elaboraciones deben estar aprobados por la autoridad competente.

Artículo 85 - Se entiende por Quesería, aquellos establecimientos donde se elaboran quesos, los que deben disponer de las siguientes secciones:

1. Plataforma de recepción de leche
2. Local de higienización
3. Local de pasteurización de leche, en los establecimientos cuyos productos fueren estacionados por un término inferior a 60 días
4. Local de elaboración
5. Local de fermentos y cultivos
6. Saladeros
7. Depósito de maduración
8. Cámara frigorífica para estacionamiento de quesos de pasta blanda o semidura
9. Laboratorio
10. Sala de máquinas
11. Local de quesos reelaborados cuando se efectúen estas operaciones

Artículo 86 - La autoridad competente fijará las maquinarias e instalaciones de que deberán disponer las dependencias mencionadas, así como de los equipos y elementos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Artículo 87 - La sala de fermentos y cultivos deberá ser independiente y dispondrá de instalaciones adecuadas para la preparación, propagación y conservación de los mismos.

Artículo 88 - Los saladeros deberán estar dotados de piletas construidas de mampostería, con revestimiento de cemento alisado y de estanterías, cuya capacidad estará de acuerdo con la producción normal del establecimiento.

Artículo 89 - Los depósitos de maduración de quesos deberán estar dotados de estanterías necesarias y de convenientes sistemas de ventilación, a efectos de conseguir una temperatura ambiente y estado higró-

métrico adecuado a la maduración del tipo de queso depositado. Esta dependencia estará exceptuada de la obligación de poseer zócalos impermeables, y sus estanterías deberán ser construidas con maderas cepilladas y estar situadas a una distancia suficiente para evitar que los quesos depositados toquen la pared, debiendo ser de ochenta centímetros la distancia mínima entre una y otra estantería.

Artículo 90 - La leche que se recibe en las queserías deberá reunir las condiciones que se establecen para este alimento en el artículo 555.

Artículo 91 - Para el tratamiento de la crema de leche y crema de suero de queso, obtenidas en las queserías, se observarán las siguientes normas:

1. El enfriado obligatorio e inmediato de la crema recién obtenida se hará en instalaciones adecuadas a tal finalidad.
2. La inmersión y conservación de los tarros con crema en piletas con agua a la menor temperatura posible, renovada continuamente (cuando no se disponga de cámaras frigoríficas).
3. Durante el enfriamiento de los tarros con crema en las piletas, deberán mantenerse destapados y cubiertas sus bocas con una malla metálica protectora contra insectos.
4. Los tarros que contengan crema deberán ser mantenidos en las piletas de enfriamiento o cámaras frigoríficas hasta el momento de su expedición o utilización.

Artículo 92 - Todos los establecimientos industrializadores de leche deben estar situados a una distancia no inferior a 100 m de los criaderos o engordaderos de cerdos.

Artículo 93 - Los establecimientos que traten o elaboren leche o cremas, tales como: leches homogeneizadas, leches concentradas, desecadas, etc, deben disponer de las siguientes secciones:

1. Plataforma de recepción de la leche o crema
2. Local de tratamiento o elaboración
3. Local de envasamiento
4. Depósito de productos envasados
5. Depósito de materias primas
6. Depósito de envases vacíos
7. Local de higienización de envases
8. Sala de máquinas y calderas
9. Laboratorio

Artículo 94 - En las dependencias mencionadas en el artículo anterior para establecimientos que elaboran productos lácteos, deberá disponerse de los equipos e instalaciones que apruebe al efecto la autoridad competente.

Artículo 95 - La plataforma de recepción de leche y crema debe estar provista de techo, aislada del interior de la fábrica por paredes y puertas, y el material constitutivo de pisos y paredes debe permitir su adecuada limpieza.

En este local sólo podrán instalarse:

1. Balanzas o tanques medidores para la leche o crema, que estarán dotados de un filtro eficiente y protegidos, en su parte abierta, por una malla tipo mosquitero, de material adecuado y desmontable.
2. Cañerías y bombas de conducción de esos productos.
3. Las máquinas lavadoras de tarros, piletas, bateas o cualquier otra instalación necesaria para la higienización de envases, podrán instalarse en la prolongación de la plataforma, siempre que esta sea suficientemente amplia.

Artículo 96 - Las cámaras frigoríficas de los establecimientos de industrias lácteas debe satisfacer las siguientes condiciones:

1. Ser construidas de mampostería y material aislante, de acuerdo con las normas técnicas, y su interior revocado con cemento alisado.
2. Disponer de sistemas de ventilación que permitan la renovación de su ambiente, cuando fuere necesario.

Deben disponer de sistemas de control de la temperatura y estado higrométrico.

3. Ser desinfectadas una vez al año, como mínimo, y su temperatura interior será la adecuada a las necesidades.

Artículo 97 - Para la reserva de productos en las cámaras frigoríficas regirán las siguientes normas:

1 - Podrán ser depositadas en forma sucesiva o simultáneamente los siguientes productos lácteos:

- a. Leche, crema, manteca, dulce de leche, leches modificadas, leche condensada, leche en polvo, con la única limitación originada por las distintas temperaturas adecuadas a la conservación de cada uno de estos productos.
- b. Leche y/o crema, con quesos, cuando los dos primeros productos constituyen la materia prima a emplearse en la fabricación de quesos.
- c. Crema de suero de queso con queso.
- d. Productos lácteos en envases herméticos con leche o crema o manteca o queso.

2. No podrán ser depositados en forma simultánea:

- a. Manteca con quesos.
- b. Leche o crema con quesos, cuando los primeros productos no constituyan la materia prima a utilizar en la fabricación de quesos.
- c. Para el almacenamiento de leche, crema o manteca, en cámaras frigoríficas que se hubieren utilizado para la conservación de quesos, será imprescindible una previa desinfección, limpieza, aireación y desodorización adecuadas.

Artículo 98 - El local de lavado de tarros debe satisfacer las siguientes condiciones particulares:

1. Poseer techo o tinglado, debiendo sus pisos ser de material impermeable, de adoquín de madera o de tablones de madera dura, siempre que en este último caso los desagües conduzcan las aguas servidas a un contrapiso impermeable.
2. Ser de fácil acceso para el estacionamiento simultáneo de varios vehículos.
3. Estar provistos de un buen sistema de eliminación de las aguas servidas, que asegure su rápida evacuación y evite retenciones de agua frente al lavadero, patios adyacentes al mismo, o demás dependencias del establecimiento.
4. Poseer abundante provisión de agua fría y caliente y utilizar mangueras para el enjuague interior y exterior de los tarros.
5. Poseer, además, los equipos, útiles y maquinarias que al efecto fije la autoridad competente.

Artículo 99 - Las aguas servidas de establecimientos de industrias lácteas, antes de su tratamiento y eliminación, deberán pasar por una cámara interceptora de grasas, de adecuada capacidad, construida con materiales impermeables y provista de tapa de cierre hermético, debiendo esta cámara ser limpiada y desinfectada periódicamente.

Artículo 100 - La eliminación de las aguas servidas se efectuará en las ciudades en que existan servicios sanitarios, en la forma que preceptúe la autoridad competente; en los demás casos, se eliminarán por conductos cerrados de material, de una longitud no inferior a 50 m del lugar más próximo a la planta industrial. Desde esa distancia desembocarán en cámaras sépticas de adecuada capacidad o en cualquier instala-

ción que tienda al tratamiento de las aguas servidas. Desde ahí seguirán por conductos cerrados o abiertos, hasta una distancia no menor de los 100m del lugar más próximo a la planta industrial, donde podrán desembocar en bajos o cauces naturales, debiendo evitarse en todo momento las retenciones en su curso y las contaminaciones a las napas telúricas de consumo.

Artículo 101 - Los establecimientos de industrias lácteas que posean instalaciones para explotación de cerdos, conejos y aves de corral, deberán tener sus alambrados, potreros, construcciones e instalaciones en general, ya sean éstas para uso continuo o periódico, de acuerdo con las siguientes condiciones:

1. Ubicadas a una distancia no menor de 100 m del lugar más próximo a la planta industrial que se dedique a la explotación de cerdos, y de 50 m la que se dedique a explotaciones de conejos y aves de corral.

Tratándose de fábricas de manteca, se duplicará esta distancia.

2. Orientadas en forma tal, que las emanaciones propias de esa explotación no sean percibidas en el establecimiento. A tal efecto se tendrá en cuenta la dirección de los vientos predominantes en esa zona, en épocas de verano.
3. Alejadas a una distancia no menor de los 50 m de las habitaciones del personal y orientadas en igual forma que la especificada para la planta industrial.
4. Las construcciones e instalaciones serán mantenidas en buenas condiciones de conservación e higiene, limpios los potreros y los alambrados, en tal estado que eviten el paso de los animales a los patios adyacentes a la planta industrial.

Artículo 102 - La distancia y demás condiciones que deberán reunir las construcciones, instalaciones, etc, para cualquier otra explotación animal, serán fijadas en cada caso particular por la autoridad competente.

Artículo 103 - (Res. MSyAS N° 1701/84) Los Vehículos empleados para la distribución de leche deben tener caja y puertas de cierre perfecto, construidas con material aislante y revestidas interiormente con material impermeable.

Deberán poseer equipo de refrigeración o en su defecto, llevarán una cantidad de hielo suficiente para mantener en la leche transportada una temperatura no superior a 8° C. Cuando se transporte leche congelada o solidificada la temperatura será la adecuada para mantenerla en ese estado.

Cuando se transporte, con carácter de excepción, alimentos no lácteos en envases no herméticos, éstos deberán mantenerse en un compartimento totalmente aislado y que responda a las exigencias establecidas.

Queda prohibido en estos vehículos la presencia de recipientes que contengan agua.

Los vehículos deben llevar en forma visible en su parte delantera y trasera, el número de inscripción que les corresponda en el registro oficial respectivo.

Las exigencias de este artículo no son aplicables para la distribución de leche esterilizada o esterilizada por UAT".

Artículo 104 - Los vehículos que transportan leche desde los tambos a las usinas de pasteurización o establecimientos de industrialización en general, deben tener techos de material adecuado que protejan al producto de la acción del sol. Entre estos techos y la parte superior de los envases debe haber una distancia mínima de 50 cm.

En todos los casos, los vehículos en que se transporte leche deben estar acondicionados de manera de asegurar para el producto la menor temperatura posible.

Artículo 105 - Cuando por razones de distancia o deficientes vías de comunicación, existe el peligro de que la leche destinada a pasteurización o industrialización llegue a las usinas en malas condiciones de conservación, la autoridad competente podrá exigir que el transporte se realice en tanquetermo.

Artículo 106 - Cuando se transporte leche a granel, los tanques utilizados deberán ser construidos en forma de que aseguren su fácil limpieza y satisfacer, como mínimo, las siguientes exigencias:

1. Las superficies en contacto con la leche o crema, deberán ser construidas de materiales apropiados que se someterán a la aprobación de la autoridad competente.
2. Las cañerías de carga y descarga que formen ángulos, deberán estar provistas en sus intersecciones de uniones cruz o codos con tapa.
3. En los casos de no estar revestidos con aislación térmica (tanquetermo), deberán contar con medios adecuados para evitar la acción directa de los rayos Solares.

MOLINOS HARINEROS

Artículo 107 - Los molinos harineros, además de satisfacer a las normas de carácter general, deberán cumplir las siguientes:

1. Contar con locales adecuados para depósito de primeras materias, productos elaborados, para molienda, envasamiento, etc.
2. Cuando empleen envases usados devueltos, están obligados a tener una instalación adecuada para la limpieza e higienización de los mismos.

FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 108 - Las Fábricas de Pastas alimenticias, además de satisfacer las normas de carácter general, responderán a las siguientes:

1. Contar con locales para depósitos de primeras materias y de productos elaborados, cuadra de elaboración y local de envasamiento.
2. Disponer únicamente de aparatos mecánicos para la elaboración.

El enroscamiento puede realizarse también en forma manual.

La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío o caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada.

Los fideos largos se podrán colocar en cañas o soportes de madera inodora o varillas de material inalterable.

Todos los elementos que la industria emplee destinados a contener las pastas largas, cortadas o roscadas para su desecación, movilidad, transporte, estacionamiento, almacenamiento, etc, es decir: los bastidores, zarandas y chatas, estarán constituidos por un armazón cerrado interiormente con un tejido de material inalterable.

Las cajas o chatas estarán contruidas de tal manera que superpuestas, formen un conjunto cerrado sin solución de continuidad en las paredes laterales.

3. Los productos elaborados se colocarán en mesas, tableros, estantes, cajones, barricas o bolsas de arpillera o algodón aisladas del suelo, defendidos de la contaminación atmosférica, insectos, arácnidos y roedores.
4. Queda prohibida la elaboración de pastas alimenticias en lugares inadecuados.

Artículo 109 - (Res. MSyAS N° 305/93) - "Las fábricas de pastas frescas, de expendio inmediato a su preparación, deben responder a las exigencias sanitarias actualmente vigentes y a las disposiciones específicas en el artículo anterior.

Se admite, en caso de que los fabricantes lo desearan, la coexistencia en un mismo ambiente del local de elaboración y del salón de ventas, siempre que esté protegido de contaminaciones exteriores y si es necesario provisto de extractores de aire".

ESTABLECIMIENTOS PARA PRODUCTOS DE PANADERIA Y AFINES

Artículo 110 - Los Establecimientos de Panificación, Productos de Pastelería y Fábricas de Galletitas, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1. Los depósitos de harinas y primeras materias deberán reunir las condiciones necesarias para el uso a que se destinan, serán limpios y ventilados y estarán defendidos de animales dañinos, roedores, insectos, etc.
2. Las cuadras de elaboración de productos de panadería y pastelería serán amplias y cumplirán las condiciones generales.

Quando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos.

3. Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol y no deben ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que éstos estén estañados interiormente.

En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador.

En el caso en que se compruebe alguna alteración en el pan, galleta, factura y demás productos de panadería y pastelería, debida a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.

4. Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 m de la pared divisoria y su chimenea deberá estar también a 0,50 m del muro divisorio y contará con el dispositivo necesario captor de hollín.
5. Las panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas, no podrán instalarse en locales inadecuados.

Artículo 111 - La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

1. (Res. MSyAS N° 305/93) - "Los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico, o tules de género adecuado, en perfecto estado de limpieza.

El expendio de estos productos debe realizarse con pinzas u otro elemento limpio para evitar el contacto con las manos".

2. La reventa de productos de panadería se hará en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dichos artículos.

En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en panadería) y siempre que se los tenga en sitios adecuados, conforme al Inc 5 del artículo anterior.

3. El transporte de productos de panadería sólo podrá efectuarse en carros o vehículos cerrados y preservados de toda contaminación.

ESTABLECIMIENTOS AZUCAREROS

Artículo 112 - El Ingenio de Azúcar o Ingenio Azucarero debe responder a las normas de carácter general y, además, estar dotado de elementos mecánicos para el transporte de la materia prima hasta las máquinas de elaboración.

Poseerá locales adecuados para la elaboración, purificación, envasamiento y depósito de los productos elaborados, que reúnan requisitos higiénicos tales que aseguren una adecuada condición microbiológica del producto terminado.

ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS

Artículo 113 - El fraccionamiento de la miel para su venta al detalle sólo podrá hacerse en establecimientos o locales autorizados.

La miel que se fraccione debe proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente y el fraccionamiento debe realizarse en locales que cumplan las normas de carácter general del presente.

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 114 - Con el nombre de Fábrica de Caramelos y Bombones, se designan los establecimientos donde se elaboran estos productos y sus variedades.

Deberán responder a las normas de carácter general del presente, contar con local de elaboración, local de envases, depósito de materia prima y productos elaborados.

En los locales de elaboración se permitirá la tenencia de una reserva de materias primas para diez días de trabajo.

Artículo 115 - Se entiende por Confitería y Repostería, los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, postres, bombones y caramelos.

Suelen formar parte de otros, como ser panaderías y pastelerías, o tener como anexos servicios de bar, lunch y restaurante.

Los locales de elaboración responderán a las exigencias del artículo anterior.

Artículo 116 - Con el nombre de Bombonería, se entiende el comercio especializado en la venta al detalle de bombones, caramelos, chocolates y productos afines.

Artículo 117 - Las Fábricas de Turrone y Mazapanes deben satisfacer las normas de carácter general del presente y contar con locales para elaboración y envase y depósito de primeras materias y productos elaborados.

ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS HIDRICAS⁷

Art 118 - (Res. MSyAS N° 209/94) "Los establecimientos que capten aguas minerales naturales y las exploten deberán responder a las exigencias del Anexo I referido a las aguas minerales".

AGUAS MINERALES

ANEXO I

1) OBJETO:

En este Anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en las fuentes de agua mineral natural y en sus respectivas plantas de explotación, para la captación del agua, su embotellamiento, embalaje, y almacenamiento.

2) DEFINICIONES:

Fuente: sitio o lugar donde surja naturalmente o se haga surgir mediante un sistema de captación adecuado, un agua que de acuerdo a las exigencias del presente Código sea considerada como agua mineral natural.

Area de Protección: Area reservada de terreno alrededor de la fuente adecuada para garantizar sus condiciones higiénicas y las características naturales de calidad y genuinidad del agua.

Captación: Conjunto de operaciones necesarias para la obtención del agua de una fuente.

⁷ Esta sección, se complementa con los anexos incorporados a los Artículos 983 y 1017 del Capítulo XII

Canalizaciones: Conjunto de cañerías, conductos, tubuladuras, empalmes, juntas y otros elementos utilizados para conducir el agua desde la fuente hacia las diversas instalaciones de la planta.

Reservorios: Tanques de acumulación exclusivos para el agua de la fuente.

Elevación mecánica: Conducción del agua a un nivel elevado suficiente para permitir su distribución por gravedad dentro de la planta.

Carbonatación: Agregado de dióxido de carbono proveniente o no de la fuente, en la fase de envasamiento.

Filtración: Operaciones para la retención de partículas sólidas mediante material filtrante adecuado.

Otros tratamientos: Tratamientos específicos para disminuir la concentración de elementos inestables, según lo indicado en el Artículo 985, Inc 3), apartados a) y b).

Contaminación: Presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Limpieza: Eliminación de suciedad y/o elementos indeseables y/o contaminantes, mediante agua fría y/o caliente, sustancias deterativas, soluciones de hidróxidos alcalinos y otras sustancias aprobadas para tal fin.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/o métodos físicos satisfactorios previamente aprobados por la autoridad sanitaria.

Envases: Todo recipiente de material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado al acondicionamiento del agua para su venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio o toda zona donde se manipule el agua, así como los vestuarios, lugares de comida y recreo, dependencias anexas y administrativas.

3) Exigencias en la industrialización:

3.1) *Emplazamiento:* El establecimiento deberá estar situado en zonas libres de olores desagradables, humo, polvo o cualquier otro tipo de contaminantes;

3.2) *Area de Protección de la Fuente:*

a) La empresa establecerá un área reservada para evitar toda posible contaminación de las fuentes así como la de las casetas que la protejan. Cuando sea necesario se colocarán cercas para evitar la proximidad de animales. Dentro del perímetro establecido no se efectuará trabajo ni obras de ingeniería que puedan comprometer la calidad del agua.

b) Dentro de la zona de protección se permitirán exclusivamente las construcciones destinadas al aprovechamiento del agua.

3.3) *Captaciones:* Las captaciones por surgencia o perforación, deberán estar protegidas por construcciones de mampostería (u otros materiales adecuados), techadas y con puertas de acceso que deberán permanecer cerradas con llave, salvo para efectuar operaciones eventuales y para su limpieza.

Los pisos deberán ser de materiales impermeables, de preferencia cerámicos, y las paredes y techo estarán interiormente revestidos de azulejos o impermeabilizadas.

En la captación de las fuentes surgentes el receptáculo hermético en que se recibe el agua deberá estar internamente revestido de acero inoxidable u otro material adecuado aprobado por la autoridad sanitaria competente. En su parte superior deberá poseer una tapa de vidrio que deberá encajar perfectamente en el receptáculo y que permita visualizar el interior sin necesidad de abrirla. Deberá estar dotada de un dispositivo extravasor con un diámetro superior al de la canalización de alimentación.

En el caso de un agua mineral que provenga de fuentes naturales surgentes que manan de paredes rocosas y que se reciben en receptáculos libres de influencias exteriores, se considerarán a las paredes naturales como suficiente protección.

En el caso de captación por perforación, las tuberías y los filtros, así como la bomba extractora auto-lubricada deberán ser de material inerte e inatacable respecto del agua y compatibles con sus características químicas a las que no debe modificar.

La parte superior de las tuberías deberá estar sellada de modo de permitir exclusivamente la salida de la cañería de conducción del agua mineral que la lleva hasta la sala de embotellado y en caso de ser necesario, algún equipo accesorio como filtro de vacío o similar;

3.4) *Canalizaciones:* En todo el sistema de canalizaciones no será permitido el empleo de metales, materiales plásticos u otro material que sea atacable o corroído por el agua o de fácil deterioro, así como aquellos que puedan ceder sustancias objetales en cantidades superiores a las permitidas.

Las cañerías de conducción del agua mineral debe estar construida por tramos para facilitar su revisión y limpieza periódica.

Los conductos para la conducción y distribución del agua de la fuente a las distintas instalaciones deberán estar preferentemente en nivel superior al del suelo o en caso contrario, debidamente resguardados.

Estarán asentados con la inclinación suficiente, o dispondrán de mecanismos adecuados, para impedir el estancamiento del agua.

Los conductos de agua de la red de abastecimiento o de otra naturaleza no podrán ser interconectados con los del agua de la fuente. Deberán ser diferenciados con una marca de pintura u otro medio conveniente que los identifique y distinga.

Podrá efectuarse una derivación del agua mineral, en el caso de que el establecimiento suministre el producto a ocasionales visitantes de manera gratuita y en instalaciones adecuadas.

3.5) *Elevación mecánica:* La elevación mecánica del agua de la fuente deberá realizarse por medio de bombas localizadas preferentemente fuera del lugar de captación;

3.6) *Reservorios:* Los tanques de acumulación del agua de la fuente deberán ser cerrados y construidos en acero inoxidable u otro material resistente al agua. En caso contrario se revestirán internamente con acero inoxidable, azulejos u otro material liso e impermeable, de colores claros.

Su comunicación con el exterior se realizará a través de filtros de 0,2 micrones de porosidad u otro sistema de filtros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Estarán dotados de una compuerta que permita el paso de operarios para las tareas de limpieza y desinfección periódicas;

3.7) *Construcciones:* Los locales de embotellamiento, almacenamiento, lavado y sus anexos, deberán estar sólidamente contruidos en mampostería u otros materiales adecuados que permitan su fácil limpieza.

Estarán mantenidos permanentemente en buen estado de higiene y conservación.

Se emplazarán a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación e insalubridad.

Las plantas deberán contar con locales e instalaciones destinados a:

- a) sala de llenado y taponado
- b) local para rotulación y fechamiento.
- c) local para lavado y desinfección de los envases.
- d) instalaciones para el almacenamiento de los envases de materiales poliméricos limpios, previo al llenado.

- e) locales o emplazamientos reservados para los productos listos para la distribución.
- f) locales o emplazamientos reservados para los envases de retorno previo a su higienización.
- g) depósitos para los agentes de limpieza, desinfección, lubricación y otros productos necesarios para el mantenimiento de las instalaciones.

La disposición de las dependencias deberá ser tal que permita separar mediante divisiones, ubicación diferenciada u otros medios eficaces, las operaciones y sustancias susceptibles de causar contaminación cruzada.

La sala e instalaciones de llenado y taponado deberá quedar aislada de las demás dependencias mediante separaciones de mampostería, carpintería metálica, vidrio u otras adecuadas y provista de puertas que deberán permanecer cerradas.

Las separaciones de mampostería estarán revestidas con azulejos o impermeabilizadas.

Los pavimentos serán impermeables, ignífugos, resistentes y lavables, dotados de declives o sistemas de desagües que faciliten el escurrimiento del agua originada en situaciones eventuales.

El techo se construirá de modo que pueda conservarse en adecuadas condiciones de higiene y pintura, impidan la acumulación de suciedad y disminuya la probable condensación de los vapores. Esta sala debe estar dotada de un sistema que asegure una sobrepresión en su interior producida por aire esterilizado mediante filtros adecuados.

La sala de llenado no podrá utilizarse como depósito permanente o temporario de envases vacíos, aunque estén limpios, o de cualquier otro material.

Optativamente, el llenado y taponado podrá efectuarse en áreas protegidas provistas de flujo laminar.

Deberá disponerse de un recinto contiguo a la sala o área de embotellado y taponado, provisto con instalaciones adecuadas para el lavado higiénico de manos del personal que opere en ella.

3.8) Equipos y Utensilios: Todos los equipos y utensilios empleados en la manipulación del agua mineral natural o que puedan entrar en contacto con ella deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, no absorbentes, inalterables, capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección y en ningún caso susceptibles de modificar las características originales del agua.

Tanto el llenado, taponado y etiquetado cuanto el lavado y enjuague de los envases se efectuará mediante sistemas automáticos.

Los envases vacíos y limpios ingresarán para su llenado directamente desde la boca de salida del tren de lavado o por medio de cintas transportadoras cerradas. En ambos casos el ingreso se efectuará a través de aberturas especialmente practicadas en las paredes de la sala de llenado o área protegida.

3.9) Vestuarios: Los locales destinados al aseo del personal deberán estar completamente separados de las instalaciones industriales y su número y características deberán responder a las exigencias del Artículo 20 del presente Código.

4). Requisitos de higiene:

Todas las salas, locales y anexos vinculados con la industrialización deberán mantenerse en estado de gran pulcritud y limpieza. Esta se realizará con los elementos ya indicados, sin levantar polvo ni originar contaminaciones.

Los reservorios de agua mineral, las tuberías y los equipos de llenado serán sometidos a limpieza y desinfección periódicas y en el momento que se detecte alguna anomalía.

Los envases serán lavados y desinfectados, previo a su llenado, a menos que su fabricación garantice su limpieza y esterilización y sean mantenidos en perfectas condiciones de higiene.

El lavado de los envases retornables, así como los de vidrio de primer uso, se realizará en máquinas automáticas y de modo de asegurar su completa limpieza y desinfección. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60°C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria. Deberán ser enjuagados con agua potable y se verificará la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína. El último enjuague se realizará con agua de la fuente o con agua química y bacteriológicamente potable, las que podrán ser ozonizadas.

Todos los envases deberán ser ópticamente revisados antes de ser llenados.

Los envases de materiales poliméricos no retornables deberán almacenarse en depósito o silos protegidos de la posibilidad de contaminación. En el momento previo a su llenado serán soplados con aire estéril o enjuagados con agua de la fuente o con agua química y bacteriológicamente potable, las que podrán ser ozonizadas, todas las canalizaciones, equipos y utensilios que entren en contacto con el agua mineral deberán someterse a una correcta limpieza y desinfección.

Los materiales de desecho deberán retirarse de las zonas de manipulación del agua mineral por lo menos una vez al día.

Los recipientes utilizados para su almacenamiento y el equipo que haya entrado en contacto con los desechos serán limpiados y desinfectados luego de producida la evacuación.

Deberá establecerse un calendario de las operaciones de limpieza y desinfección bajo la responsabilidad de un miembro del personal de limpieza.

5. Condiciones del personal:

El personal que trabaje en tareas de captación, embotellado, etiquetado y todo tipo de operaciones relacionadas con el proceso de explotación de un agua mineral está obligado a:

Mantener un riguroso aseo personal

Deberá lavarse higiénicamente las manos de una manera frecuente y obligatoriamente antes de comenzar el trabajo y cada vez que haga uso del retrete.

No fumar, mascar chicle o tabaco o ingerir alimento durante el desarrollo de sus tareas y usar el vestuario adaptado a la naturaleza del trabajo

Someterse a un examen médico periódico por el facultativo de la empresa.

Todo operario aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de su superior laboral o de la dirección de la empresa.

Previa consulta al facultativo del establecimiento se determinará si procede o no su continuación en ese puesto de trabajo o si corresponde su traslado.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o se sospeche que padece o es vector de una enfermedad capaz de ser transmitida por alimentos o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o que esté aquejado de diarreas, trabajar en ninguna zona de manipulación del agua mineral en la que exista posibilidad de contaminar directa o indirectamente el producto, con microorganismos patógenos.

6) Laboratorio:

Toda planta de explotación de agua mineral natural deberá contar con un laboratorio dirigido por un profesional o técnico con competencia en la materia, dotado con el equipamiento requerido para efectuar controles físicos, químicos y microbiológicos del agua mineral, tanto en la emergencia cuanto en el producto embotellado.

Asimismo deberá comprobar sistemáticamente el estado de limpieza y desinfección de los envases, de las tapas y de las áreas críticas de envasado.

El Laboratorio deberá llevar un Libro-Registro de análisis en el que se consignarán diariamente las muestras analizadas con indicación de producto examinado, ubicación en el circuito y resultados obtenidos. Los registros deberán ser mantenidos por espacio de dos años.

7) Responsable Técnico:

Todo establecimiento que produzca agua mineral natural deberá contar con un profesional universitario con competencia en la materia quien tendrá la responsabilidad de supervisar las operaciones de producción y control del producto".

Artículo 119 - (Res. MSyAS N° 1976/85) - "Las Fábricas de Aguas Gasificadas, Bebidas Sin Alcohol y productos afines deberán responder a las normas de carácter general impuestas por el presente, y además, a las siguientes:

1. Contar como mínimo, con una sala de elaboración, un local de encajonamiento o empaque y depósito para almacenamiento de productos terminados y materias primas.

En caso que la industria requiera generadores de fuerza motriz, vapor y/u otras maquinarias, deberán instalarse en otros locales.

2. En los establecimientos las entradas y salidas para vehículos así como las zonas de tránsito en el interior no podrán ser de tierra, debiendo estar pavimentadas o adoquinadas con cubierta asfáltica u otro acondicionamiento similar.

3. Las salas de elaboración y envasamiento no podrán incluir en su interior altillos o instalaciones similares, que no estén ligadas directamente a la elaboración del producto.

Las paredes serán de superficie lisa y tendrán en todo su perímetro un friso de 1,80 m de altura como mínimo, de color claro azulejado o revestido de material impermeable.

Todo el ambiente estará correctamente pintado en color claro.

Los pisos serán impermeables al igual que los zócalos, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubo recolector.

4. Los tanques de acumulación y cualquier tanque reservorio para líquidos y sustancias afines a la elaboración, como así también los materiales utilizados en las partes de las instalaciones y equipos que estén en contacto con los alimentos y materias primas, deberán ser de construcción y tipos sanitarios de fácil higienización y contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

5. El envasamiento deberá efectuarse por medios mecánicos (o semimecánicos), debiéndose contar en el caso de las botellas con taponadoras automáticas.

Los envases, previo al llenado, deberán ser perfectamente higienizados mediante sistemas aprobados por la autoridad sanitaria competente, que para las botellas retornables deberá ser automático.

Los sifones deberán ser privados al máximo del líquido interior residual.

6. Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento, podrá recurrirse a pozos, fuentes surgentes o semisurgentes, los cuales deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Deberán estar por lo menos a 15 m del pozo negro, siendo obligatorio ligar éste con una cámara séptica.

7. (Res. MSyAS N° 1871/88) En caso de utilizar total o parcialmente agua no suministrada por servicios oficiales o proveniente de fuentes o pozos fiscalizados el establecimiento deberá contar con sistemas adecuados de potabilización aprobados por autoridad sanitaria competente.

Queda autorizado como un procedimiento adecuado para el tratamiento de agua para bebida, el uso de ozono e iones de plata (Oligodinamia)".

FABRICAS DE HIELO

Artículo 120 - Las Fábricas de hielo deben tener un local de elaboración separado de la sala de máquinas, salvo que por las condiciones ambientales del primero, pueda autorizarse la coexistencia de ambos.

Deberán cumplir con las normas de carácter general.

Artículo 121 - Tanto en los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, como en las facturas, avisos, propaganda, papeles de comercio, etcétera, que a él se refiera, deberá constar claramente el nombre que le corresponda, según la manera como ha sido fabricado.

El hielo que se encuentre en circulación o para la venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada, será inutilizado sin más trámite.

FABRICAS DE HELADOS

Artículo 122 - (Res. MSyAS N° 2141/83) - "Las Fábricas de helados y los establecimientos de elaboración artesanal de helados deberán responder a las exigencias de carácter general establecidas por el presente Código y a las siguientes de carácter particular:

1. Deberán contar con un local de elaboración separado de los destinados a otras funciones.

La operación de congelar podrá realizarse en los despachos destinados a la venta al público y al consumo siempre que se utilicen equipos de enfriamiento cerrados que funcionen a electricidad o gas, mantenidos en condiciones de higiene y seguridad.

2. En los establecimientos de elaboración artesanal de helados destinados a la venta directa al público, los helados podrán conservarse en recipientes bromatológicamente aptos mantenidos en las conservadoras.

En caso que los productos elaborados sean transportados a otros locales para su venta directa al público, deberán ser rotulados y envasados de acuerdo a las prescripciones del Artículo 1077 del presente Código".

Artículo 123 - (Res. MSyAS N° 2141/83) - "Los helados deberán ser conservados en las fábricas, en los establecimientos de elaboración artesanal y en los locales de expendio a una temperatura no superior a -10°C.

En los vehículos, recipientes y/o dispositivos donde se tenga helados envasados para su venta inmediata al público, la temperatura de conservación no deberá ser superior a -10°C.

El transporte de helados se hará a temperatura de -15°C y de forma que la temperatura del helado durante el transporte no exceda de -10°C.

El incumplimiento de tales requisitos determinará la inmediata intervención del producto.

No se permitirá el recongelamiento de los helados fundidos".

FABRICAS DE CERVEZAS

Artículo 124 - Las Fábricas de cervezas, también llamadas cervecías, además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer las siguientes:

1. Los recipientes, cubas de braceado y cocción, cubas de fermentación, envases, etc, deben ser contruidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.
2. Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación estarán aislados del medio exterior y serán provistos de instalaciones de ventilación y refrigeración.

Sus pisos y paredes serán de material impermeable.

Los locales en que se realice la fermentación principal poseerán dispositivos de filtración de aire, u otros que los reemplacen.

Artículo 125 - Con los nombres de Despacho de cerveza, Cervecería y Chopería, se entienden los comercios que en forma predominante se dedican a la venta al detalle de cervezas convenientemente enfriadas y gaseificadas, pudiendo expender, además, los productos propios de bares y casas de lunch.

Artículo 126 - En los lugares donde se expendan cerveza al público, los barriles estarán en sitio asequible a los inspectores sanitarios.

Queda prohibido emplear para producir espuma aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimido y apto de acuerdo con el Artículo 1066 del presente.

Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad; los tubos sólo podrán ser de acero, estaño, aluminio, vidrio, goma o material plástico, de acuerdo con las exigencias oficiales.

BODEGAS

Artículo 127 - Los Establecimientos Vinícolas o Bodegas, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1. Contar con plataforma o tolva de recepción de la uva en el local de obtención del zumo.

El local de fermentación tendrá extractores o tubos de ventilación para la renovación rápida del aire y el transporte del mosto y de la uva prensada se hará por medios mecánicos desde las molidoras y prensa hasta el local de fermentación.

El local de crianza, conservación o estacionamiento estará provisto de un sistema adecuado de ventilación o de refrigeración, si es necesario; los envases y útiles de trabajo deben limpiarse en local separado, dotados de las condiciones inherentes.

2. Los recipientes de fermentación y conservación de los vinos podrán ser de madera adecuada, mampostería, hormigón armado o de metal con los revestimientos internos apropiados reglamentarios, para hacerlos impermeables e inalterables.
3. La elaboración de jugos de uva, concentración de mostos, chicha de uva, champaña y subproductos deben realizarse en locales e instalaciones independientes.
4. Los camionestaque y vagonestaque utilizados para el transporte de vinos estarán oficialmente cubcados e identificados con numeración y se mantendrán en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

Artículo 128 - Se entiende por Planta de Fraccionamiento o Establecimiento de Fraccionamiento de Vinos, el destinado al envasamiento del vino en recipientes menores para su venta al público.

Responderán a las normas de carácter general y además es obligatorio higienizar los envases de recepción (toneles, camionestaque, vagonestaque, etc), inmediatamente después de su evacuación, y los envases menores a llenar, poco antes de su utilización.

A fin de no caer en infracción, los fraccionadores de vino deben denunciar a la autoridad sanitaria la existencia que tengan de vinos alterados y deben tener a disposición de los inspectores una copia del análisis de origen del vino que fraccionan.

DESTILERIAS, FABRICAS DE LICORES Y BEBIDAS ALCOHOLICAS⁸

Artículo 129 - Las Destilerías y las Fábricas de Licores no sólo deben responder a las normas de carácter general, sino también a las siguientes:

1. Los locales destinados a la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, los de licores y los depósitos de las mismas y sus primeras materias deberán estar separados por divisiones fijas.

⁸ Por resolución MS y AS N° 79/95 se establece la vigencia de las condiciones para la autorización de fabricación, fraccionamiento y comercialización de *Licor Extra Seco* y *Licor Seco o Bebida Espirituosa Seca y Caña y Caña Doble* (establecidas en Arts. 1.119 Y 1.118, Inc 1 y 2 del Código Alimentario Argentino) cuyo texto se transcribe al final del presente Capítulo.-

2. No podrán denominarse destilerías sino los establecimientos que preparen bebidas alcohólicas destiladas.
3. Los fabricantes de bebidas alcohólicas están obligados a exhibir los libros de elaboración y ventas a los inspectores de la autoridad sanitaria cuando éstos lo soliciten, en el desempeño de sus funciones.

TOSTADEROS Y COMERCIOS DE CAFE

Artículo 130 - Los Tostaderos de cafés, además de responder a las normas de carácter general, deben cumplimentar las siguientes:

1. Los depósitos de primeras materias y de productos elaborados deben estar separados del local de torrefacción, molienda y mezcla.
2. El local de tostado debe poseer dispositivos para la eliminación del humo y la separación del hollín.
3. Los establecimientos que realicen operaciones accesorias, como ser: extracción de cafeína, preparación de concentrados o extractos, etc, deben realizar éstas en instalaciones separadas del tostadero.

Artículo 131 - Las casas de comercio que vendan cafés molidos deben tener los molinillos colocados a la vista del público y la molienda se efectuará con el total del producto pesado y en presencia del comprador.

MOLINOS DE YERBA MATE

Artículo 132 - (Res. MSyAS N° 109/82) "Con el nombre de Molino de Yerba, se entiende el establecimiento donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado y envasado de este producto.

Además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1. Los molinos, zarandas y dispositivos para las mezclas de yerbas tendrán dispositivos protectores para evitar la dispersión de polvos.
Los polvos aspirados mecánicamente durante el proceso de elaboración, que no hayan estado en contacto con el ambiente, podrán ser aprovechados, siempre que estén constituidos por yerba apta para el consumo.
2. (Res. MSyAS N° 1546/90) Queda prohibida la molienda de sucedáneos o adulteraciones de la yerba mate".
3. La mezcla de yerbas para preparar los diversos tipos sólo podrá hacerse por medio de aparatos mecánicos.
4. La preparación de extractos de yerba mate (yerba mate soluble) y productos afines y la extracción de cafeína deberá efectuarse en locales separados.
5. La yerba mate elaborada deberá ser expandida al público en envases de primer uso, fabricados con materiales apropiados para su buena conservación, los que deberán llevar cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc).

Queda prohibido fraccionar el contenido de estos envases para su venta al detalle.

6. Los que envasen yerba mate no podrán tener en las dependencias de su local envases pertenecientes a otros elaboradores o fraccionadores, sin expresa autorización de los mismos.
7. Queda prohibida la circulación de palos sueltos y la existencia de vegetales adulterantes de yerba mate, que serán decomisados inmediatamente donde se los hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o averiada y con la que se hallare depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su pureza. Los molinos podrán tener el porcentaje de palos sueltos que les fije la autoridad competente en relación con la existencia de yerba mate total y de acuerdo al tipo de producto que elaboran.

MOLINOS DE ESPECIAS

Artículo 133 - Se entiende por Molinos de especias, los establecimientos donde se realiza la limpieza, selección, trituración y envasado de condimentos vegetales. Cumplirán las normas de carácter general.

SALINERAS

Artículo 134 - Los Establecimientos dedicados a la producción y comercialización de Sal para el consumo alimenticio, o sea para cocina, mesa o industrias de la alimentación, además de responder a las normas de carácter general, deberán observar las siguientes disposiciones, a saber:

a) Cuando de salinas marítimas o de cosecha se trata:

1. Realizar el raspado o corte de la sal por medios mecánicos, cuidando de no levantar impurezas que se encuentran debajo de la sal nueva, y si por causa del piso desparejo o la existencia de ojos de agua ocurriera, deberá destinarse esa sal a uso no alimenticio.

Queda prohibido emplear el sistema de hachar o golpear la capa de sal y la tracción a sangre para las tareas que se realizan dentro de las salinas, en el transporte hasta la playa y en el empavado de la sal.

2. Las parvas de sal deben ubicarse en playas especialmente preparadas al efecto con los declives y zanjas necesarios para la debida evacuación de las aguas de purga provenientes de lluvias o riego de las parvas, evitando especialmente las proximidades de aguas contaminadas.

b) Normas para todos los establecimientos salineros:

1. Ejecutar las tareas de trituración, molienda y envasado en locales apropiados.

Las maquinarias y elementos de transporte que están en contacto con la sal no deben alterar las características bromatológicas normales de la misma.

2. Comprobar que la sal, antes de su envasado, se encuentra libre de germen patógenos o de saprofitos que pueden alterar los caracteres higiénico-sanitarios de la misma.

3. Los envases que se empleen para la sal comestible de uso humano deben ser de primer uso, de algodón, de polietileno u otro material cuya contextura no permita la entrada de cuerpos extraños.

En su rótulo deberá consignarse la expresión dispuesta por el Artículo 1275.

4. Toda sal embolsada que se destina a usos no alimenticios debe llevar en sus envases, en forma bien visible, la leyenda SAL NO APTA PARA LA ALIMENTACION.

5. Queda prohibido el uso y tenencia de envases que no posean la identificación propia del salinero o la de terceros para los cuales envase.

c) Los establecimientos de las empresas salineras que fraccionan la sal fuera de las salinas y los establecimientos que, sin ser productores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin sal envasada en bolsas de primer uso o algodón y no podrán tener en sus locales o depósitos destinados al fraccionamiento, sal para uso industrial no alimenticio.

d) Las industrias de la alimentación, como panaderías, fábricas de chacinados, fábricas de conservas, salazón de tripas y toda industria dedicada a la elaboración de productos alimenticios, no podrán tener en sus depósitos sal a granel ni sal envasada en bolsas que no sean de primer uso o algodón.

Los establecimientos frigoríficos u otras industrias que usen los dos tipos de sal deben depositar en lugares separados la sal que destinan a la elaboración de alimentos y la que utilizan para salar cueros, en ablandadores de agua o para otro uso que no sea alimenticio.

FABRICAS DE VINAGRE

Artículo 135 - Las Fábricas de vinagres o Vinagreras cumplirán las normas de carácter general.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES

Artículo 136 - Los Establecimientos que Elaboren Empanadas, Churros, Pizzas, Sandwiches, Meriendas, Miniaturas o Ingredientes para Copetín y/o productos similares, independientes o anexados a otros negocios, deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de primeras materias y un local de ventas que reúnan las condiciones exigidas por el presente.

Cuando los productos se hacen a la vista del público, podrá coexistir el local de elaboración en el salón de ventas, en las condiciones antedichas, pero el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no debe molestar al público, perjudicar la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal.

Los hornos de cocción deben estar a 50 cm, como mínimo, de las paredes linderas.

Tanto el personal como los locales donde funcionan estos establecimientos y el instrumental (sartenes, cubiertos, cortadoras de fiambres, etc), deben cumplir las disposiciones del presente.

Los productos elaborados se pondrán en bandejas o fuentes de cerámica o de metal inoxidable que permita el escurrimiento de la materia grasa y se colocarán cestos, con su correspondiente cartel, para que el público arroje en ellos las servilletas usadas.

Artículo 137 - En los locales (confiterías, cafés, bares, lecherías, pizzerías, etc) donde se consuman empanadas, sandwiches, productos de pizzería y menudencias, miniaturas o ingredientes de copetín, sólo se admitirá sin cargo la devolución de los productos que se expendan protegidos con papel y cierres de seguridad (broche metálico); en caso contrario los artículos devueltos por el cliente que los consumió deben inutilizarse en el acto, aun cuando no se hayan abonado, haciéndose responsable el mozo, juntamente con el propietario del negocio, del incumplimiento de esta disposición.

La autoridad sanitaria establecerá el período de aptitud para cada uno de estos productos.

COCINAS Y COMEDORES

Artículo 138 - Cocinas: Las cocinas de los bares, casa de comidas, casas de huéspedes, clubes, etc, tendrán la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, reuniendo además las siguientes condiciones:

1. Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material impermeable aprobado por la autoridad competente y las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80 m con material similar.
2. Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos.
3. Cuando existan fogones u hornallas de material serán revestidos totalmente de azulejos blancos, con excepción de la parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero o baldosas coloradas, de las conocidas con el nombre de Marsella o similares.
4. Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente, y los desagües conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentarios, quedando terminantemente prohibido lavar ropa en dichas piletas.

A cada lado de las piletas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y el otro para el material limpio.

5. Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rijan sobre la materia.
6. En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene.
7. Los productos destinados a la preparación de las comidas deberán depositarse en local separado y adecuado; las hortalizas deben depositarse en estantes protegidos con telas metálicas o de mate-

rial plástico; la carne en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas, y el pescado y los mariscos en una u otra de éstas últimas.

8. Durante las horas de preparación de las comidas no se permite la existencia de aserrín en los pisos de las cocinas, excepto una pequeña cantidad alrededor de las hornallas.
9. Cuando el aire ambiente en las mismas no responda a las exigencias del Artículo 23 del presente, será necesario colocar extractores de aire en número suficiente.
10. Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapas.
11. El personal ocupado en las cocinas, pastelerías y heladerías deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas, mantenida en estricto estado de limpieza.

En ningún caso y por motivo alguno se permitirá realizar cambio de ropa dentro de dichos locales.

Queda prohibido a los mozos y personal de cocina, etc, colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza.

Del mismo modo, el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc, tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Artículo 139 - En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, éstos, una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelvan en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.

Las porciones de comida que vuelven de las mesas en las fuentes podrán apartarse para ser consumidas dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales y deberán conservarse en sitios separados, destinados a ese objeto.

Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz, verduras cocidas, etc.) deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados, y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carnes, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas.

Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

Artículo 140 - Las cocinas de los hoteles y restaurantes clasificados como de primera y segunda categoría deben tener:

1. Cámara y antecámara frigorífica en las condiciones establecidas por el Artículo 178 y siguientes del presente.
2. Locales separados y en condiciones reglamentarias destinados a peladero de aves, limpieza de verduras, pastelería, heladería, cafetería y gambuza.
3. Quemadores de basura.
4. Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos.

Quando las cocinas se construyan en la planta baja del edificio, no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle.

Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación, de ventanales fijos.

Artículo 141 - (Res. MSyAS N° 413/86) Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el Artículo 138 deberán tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las exigencias del presente.

Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o de cualquier otro material adecuado de una altura mínima de un metro.

Los pisos será de mosaico, baldosa, litosilo, parquets u otro material autorizado.

Los cielos rasos serán de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado.

Los retretes, separados para cada sexo, serán de capacidad adecuada al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza; los lavabos tendrán jabón y toalla que respondan a las características y exigencias consignadas en el Artículo 20.

Artículo 142 - Los mozos y demás personal que atienden al público deberán vestir con aseo y corrección, gozarán de buena salud certificada oficialmente y les queda prohibido colocarse sobre el hombro o bajo el brazo los paños o repasadores de limpieza, ni secarse el sudor con los mismos.

El personal que sirva al público, manipula alimentos o bebidas y limpia la vajilla no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, escupideras y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Artículo 143 - Queda prohibida la tenencia y/o uso en restaurantes, casas de comida, confiterías y establecimientos similares, de productos que se encuentren en infracción con el presente Código, ya sea en su composición, presentación, rotulación o por cualquier otro motivo.

Los que se hallaren en estas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan.

FERIAS FRANCAS

Artículo 144 - Todos los productos que se vendan en Ferias Francas deberán agruparse de acuerdo con su naturaleza y disponerse sobre tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene, quedando terminantemente prohibido tenerlos a nivel del suelo, de la vereda o calle y expuestos al sol y a las moscas.

Además deberá colocarse, por lo menos, una balanza a disposición del público, para que éste pueda controlar el peso de las mercaderías que adquiere.

En los puestos de venta de aves vivas, éstas deberán mantenerse dentro de jaulas o pichoneras de tamaño adecuado, para que los animales no sufran con provisión de agua limpia.

Artículo 145 - Las personas que intervengan en las ventas deberán usar blusa o guardapolvo y gorra blanca en buenas condiciones de limpieza y tanto ellos como los productos deberán satisfacer las demás exigencias del presente.

Por razones de higiene (contaminación con el polvo de la calle, manoseo, etc), queda prohibido fraccionar en las ferias francas artículos de consumo que se ingieran sin lavado previo o cochura, los que deberán llevarse a ellas previamente envasados en condiciones reglamentarias: manteca, fiambres, conservas de tomate, dulces, etc, los que deberán expendirse fraccionados y envasados o fraccionarse en el local de expendio en las condiciones higiénicas que la autoridad determine.

QUIOSCOS Y VEHICULOS CON PARADA FIJA

Artículo 146 - Con la designación de Quioscos, Quioscos bandejas o Tableros, se entienden pequeños puestos o bancos de venta al detalle, instalados en casillas, en salas a la calle y portales o como anexos en establecimientos comerciales de diversa índole.

En los quioscos y vehículos con parada fija, podrán venderse productos alimenticios bajo envoltura o envase de origen y otras mercaderías en lugares independientes, según su naturaleza.

Los que expendan empanadas, buñuelos y sandwiches calientes tendrán los dispositivos adecuados para que el humo o los olores no lleguen al público; los que vendan jugos de frutas y frutas desintegradas no podrán conservar éstos por un período mayor de 24 horas, a partir de su elaboración, y los servirán en vasos de papel parafinado, reservados en tubos sanitarios o dispositivo análogo que los proteja de la contaminación.

La provisión de agua corriente y eliminación de la utilizada serán determinadas, según su naturaleza, por la autoridad sanitaria local.

Contarán con recipiente con tapa para residuos, quedando prohibido arrojar desperdicios a la vía pública.

Deberán satisfacer igualmente los demás requisitos del presente.

El incumplimiento de cualquiera de estas exigencias se castigará con las penalidades que correspondan.

MERCADOS Y MERCADITOS

Artículo 147 - Los mercados y mercaditos, además de satisfacer las normas de carácter general del presente, deben cumplimentar las siguientes:

1. Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.
2. Contar con instalaciones reglamentarias para los diferentes puestos de venta, poseer depósitos aislados para los desperdicios y un servicio de agua corriente y desagües en los puestos, todo mantenido permanentemente en buen estado de conservación, pintura y aseo.
3. Las calles internas tendrán piso impermeable, lo mismo que las veredas interiores y exteriores.
4. Queda prohibido, sin permiso especial de la autoridad sanitaria, elaborar en el interior de los mercados productos que requieran fritura o cocción en hornos.
5. Queda prohibido utilizar los locales del mercado para habitación, dormitorio o vivienda.

REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES

Artículo 148 - En general, queda prohibido el expendio ambulante de alimentos y bebidas a excepción de frutas y verduras y siguientes productos: golosinas, frutas, secas, bebidas sin alcohol, masitas, galletitas y bizcochos, empanadas, sandwiches, caramelos, chocolates, barquillos y helados, etc, siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos fiscalizados.

Permítase también el expendio ambulante de zumos de frutas e infusiones a base de café, té, mate, leche y cacao en refrigeradores o en termos, dispensados en vasos de papel parafinado o similares conservados en tubos sanitarios. Estos vasos se destruirán una vez utilizados.

Asimismo, la autoridad sanitaria podrá permitir el expendio ambulante de otros productos, como pescado, etc, en los casos particulares que así lo resuelva.

Todos los vendedores deberán llevar uniforme (blusa, saco o guardapolvo y gorra, de preferencia de brin blanco) en perfectas condiciones de limpieza, ostentar en el uniforme la medalla que acredite la condición de vendedor fiscalizado, expedida por la autoridad sanitaria, sin cuyo requisito no podrá expender mercadería, y además deberán poseer certificado de sanidad expedido por la autoridad sanitaria. Este certificado debe llevarlo consigo el vendedor ambulante para presentar a los inspectores, cada vez que éstos lo exijan, y su validez máxima no podrá ser superior a seis meses.

Artículo 149 - Los Repartidores a Domicilio de productos alimenticios y bebidas deberán conducir las mercaderías bajo envoltura original de la casa de comercio en la cual prestan servicios y llevarán, lo mismo que los vendedores ambulantes, uniformes (blusa, saco y guardapolvo) y gorra (de preferencia de co-

lor claro), en perfectas condiciones de limpieza, y poseerán, como éstos, certificados de sanidad, expedidos por la autoridad sanitaria, con los mismos recaudos que en el artículo anterior.

Artículo 150 - Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio y vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc) para resguardo de la mercadería.

La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejara.

VIANDAS A DOMICILIO

Artículo 151 - (Res. MSyAS N° 1555/90) La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene y refrigeración, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo con el presente Código; personal provisto de certificado de buena salud y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Además deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

- Escherichia coli: ausencia en 5 g de muestra.
- Staphylococcus aureus: ausencia en 1 g de muestra.
- Salmonella: ausencia en 50 g de muestra.
- Clostridium perfringens: ausencia en 50 g de muestra".

Artículo 151 bis - (Res. MSyAS N° 1555) "La preparación de comidas dietéticas para su distribución a domicilio deberá cumplimentar todos los requisitos del Artículo 151 y contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la Autoridad Sanitaria Nacional, esté capacitado para dichas funciones, el que además asumirá la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos".

Artículo 152 - Las familias que en sus domicilios particulares preparen, para ser repartidas, un número no mayor de seis viandas diarias (o doce comidas) no se consideran Casas de comida, pero deben comunicar a la autoridad sanitaria que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocina y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al sólo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias empleadas en la confección de los platos de comida satisfacen las exigencias del presente.

Artículo 153 - Las Casas de Comida y Pensiones deben inscribirse en los registros de la autoridad sanitaria.

Artículo 154 - Las casas de comida, pensiones, fondas, restaurantes, rotiserías, hoteles y particulares que preparen comidas para ser distribuidas a domicilio, deberán transportarlas en condiciones higiénicas, por repartidores que cumplan con las disposiciones del presente, y son responsables ante la autoridad sanitaria de las deficiencias que ésta compruebe al respecto.

ANEXO AL CAPITULO II

Ministerio de Salud y

Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución N° 079/95

Artículo 1° - La Resolución N° 077/94 del MERCOSUR no implica la derogación de las previsiones de los Artículos 1.119 y 1.118, incisos I y 2 del Código Alimentario Argentino, que establecen las condiciones para la autorización de la fabricación, fraccionamiento y comercialización de Licor Extra Seco y Licor Seco o Bebida Espirituosa Seca y Caña y Caña Doble, los que mantendrán su vigencia.

Artículo 2° - De forma.

“REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS”

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 587/97

Incorpóranse Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, referidas a reglamentos técnicos sobre condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, de identidad y calidad del queso muzzarella y de Atribución de Aditivos, sus Funciones y sus Límites a algunas Categorías de Alimentos.

Bs.As., 1 setiembre de 1997

B.O: 14 de mayo de 1998

VISTO las Leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto y

CONSIDERANDO:

Que por la Ley mencionada en último término, se aprobó el Tratado suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la Republica Argentina, la Republica Federativa del Brasil, la Republica del Paraguay y la Republica Oriental del Uruguay.

Que en el Capítulo I, artículo 1° del Tratado citado, los Estados Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que es necesaria la incorporación de las Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, al Código Alimentario Argentino.

Que es necesario derogar toda aquella legislación que se oponga al dictado de la presente Resolución.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2°, inciso h), apartado 1° del Decreto 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO DE SALUD Y ACCION SOCIAL

RESUELVE:

Artículo 1º- *Incorpórase al Código Alimentario Argentino, la totalidad de las Resoluciones que se adjuntan como Anexo A y se enumeran a continuación:*

2. Resolución Grupo Mercado Común 80/96 *Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico - Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.*

Artículo 2º- *Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.*

Artículo 3º- Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándose a las empresas un plazo de 90 (NOVENTA) días para su adecuación.

Artículo 4º- Comuníquese mediante copia autenticada de esta Resolución a la Secretaría General Permanente del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para conocimiento de los Estados-Parte.

Artículo 5º- Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Artículo 6º- Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Artículo 7º- Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese.- Alberto Mazza.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN
2. DEFINICIONES.
3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS.
4. DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.
5. ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS).
6. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS.
7. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN.
8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

1. **OBJETIVOS Y ÁMBITOS DE APLICACIÓN**

1.1 Objetivo

El presente reglamento establece los requisitos generales (esenciales) de higiene y de buenas prácticas de elaboración para alimentos elaborados / industrializados para el consumo humano.

1.2 Ámbito de Aplicación

El presente reglamento se aplica, en los puntos donde corresponda, a toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte, de alimentos industrializados en los Estados Parte del Mercosur.

El encontrarse comprendido en estos requisitos generales no exceptúa el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen según los criterios que acuerden los Estados Parte.

2. DEFINICIONES

A los efectos de este Reglamento se define:

2.1 Establecimientos de alimentos elaborados/industrializados.

Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado así como el almacenamiento y transporte de alimentos y/o materia prima.

2.2 Manipulación de alimentos.

Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.

2.3 Elaboración de alimentos.

Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

2.4 Fraccionamiento de Alimentos.

Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.

2.5 Almacenamiento.

Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

2.6 Buenas prácticas de elaboración.

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

2.7 Organismo competente.

Es el organismo oficial u oficialmente reconocido, al cual su Estado Parte le otorga facultades legales para ejercer sus funciones.

2.8 Adecuado.

Se entiende como suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

2.9 Limpieza.

Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables.

2.10 Contaminación.

Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presuma nociva o no para la salud.

2.11 Desinfección.

Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y Utensilios, a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento que se elabora.

3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES HIGIÉNICO SANITARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS ELABORADOS/ INDUSTRIALIZADOS.

Objetivo. Establecer los principios generales para la recepción de materias primas para la producción de alimentos elaborados/industrializados que aseguren calidad suficiente a los efectos de no ofrecer riesgos a la salud humana.

3.1. Areas de procedencia de las materias primas.

3.1.1. Areas inadecuadas de producción, cría, extracción, cultivo o cosecha.

No deben ser producidos, cultivados, ni cosechados o extraídos alimentos o crías de animales destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas puedan provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial u agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.3. Protección contra la contaminación por el agua.

No se deben cultivar, producir ni extraer alimentos o crías de animales destinados a la alimentación humana, en las áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos pueda constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

3.1.4. Control de plagas y enfermedades.

Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deben ser aplicados solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que representan para la salud.

Tales medidas deben ser aplicadas de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

3.2. Cosecha, producción, extracción y faena.

3.2.1. Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción, extracción y faena deben ser higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos.

3.2.2. Equipamiento y recipientes.

Los equipamientos y recipientes que se utilizan en los diversos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados deben ser hechos de un material que permita la limpieza y la desinfección completas.

Aquellos que fueron utilizados con materias tóxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

3.2.3. Remoción de materias primas inadecuadas.

Las materias primas que son inadecuadas para el consumo humano deberán ser separadas durante los procesos productivos, de manera de evitar la contaminación de los alimentos.

Deberán ser eliminados de modo de no contaminar los alimentos, materias primas, agua y medio ambiente.

3.2.4. Protección contra la contaminación de las materias primas y daños a la salud pública.

Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar la contaminación química, física o microbiológica, o por otras sustancias indeseables. Además, se deben tomar medidas en relación con la prevención de posibles daños.

3.3. Almacenamiento en el local de producción

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

3.4. Transporte.

3.4.1. Medios de transporte.

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semiprocesados de los locales de producción o almacenamiento deben adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfección fáciles y completas.

3.4.2. Procedimientos de manipulación.

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

4. DE LAS CONDICIONES HIGIENICO - SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.

Objetivo: Establecer los requisitos generales (esenciales) y de buenas prácticas de elaboración a que deberá ajustarse todo establecimiento en procura de la obtención de alimentos aptos para el consumo humano.

Sobre los requisitos generales de establecimientos elaboradores / industrializadores de alimentos.

4.1. De las Instalaciones.

4.1.1. Emplazamiento.

Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

4.1.2. Vías de tránsito interno.

Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tráfico rodado.

Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza

4.1.3. Aprobación de planos de edificios e instalaciones.

4.1.3.1. Los edificios o instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento

4.1.3.2. Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

4.1.3.3. El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

4.1.3.4. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

4.1.3.5. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

4.1.3.6. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

4.1.3.7. En las zonas de manipulación de alimentos.

Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsoverntes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.

Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.

Las paredes, se construirán o revistirán con materiales no absorbentes y lavables y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación.

4.1.3.8. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y del material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

4.1.3.9. Los alojamientos, lavabos, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.

4.1.3.10. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encastrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.13.11. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

4.1.3.12. Abastecimiento de Agua:

4.1.3.12.1. Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación

En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

4.1.3.12.2. El Organismo Competente podrá admitir variaciones de las especificaciones químicas y físico-químicas diferentes a las aceptadas cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto y la salud pública.

4.1.3.12.3. El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento.

4.1.3.12.4. El agua potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.1.3.13. Evacuación de efluentes y aguas residuales.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

4.1.3.14. Vestuario y cuartos de aseo.

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavabos con agua fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas.

Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

4.1.3.15. Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración.

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos.

4.1.3.16. Secado de las manos

Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

4.1.3.17. Iluminación e instalaciones eléctricas.

Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descriptas cuando así se justifique.

4.1.3.18. Ventilación.

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

4.1.3.19. Almacenamiento de desechos y materias no comestibles.

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

4.1.3.20. Devolución de los productos.

En caso de devolución de productos, los mismos podrán ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un período en el que se determinará su destino.

4.1.4. Equipos y Utensilios

4.1.4.1. Materiales.

Todo el equipo y los Utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

4.1.4.2. Diseño y construcción.

4.1.4.2.1. Todos los equipos y los Utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

4.1.4.2.2. Los recipientes para materias no comestibles y desechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sea de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y los Utensilios usados para materias no comestibles o desechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

4.1.4.2.3. Todos los locales refrigerados deberán estar equipados de un termómetro de máxima y mínima o de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

Sobre buenas prácticas de manufactura en establecimientos elaboradores / industrializadores

5. ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS)

5.1. Conservación.

Los edificios, equipos, Utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrante.

5.2. Limpieza y desinfección.

5.2.1. Todos los productos de limpieza y desinfección deben ser aprobados previamente a su uso por el control de la empresa, identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Además deberán ser autorizados por los organismos competentes.

5.2.2. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y Utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.

Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y en capacidad para verter los deshechos o materias no comestibles.

5.2.3. Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir la contaminación de los alimentos cuando las salas, los equipos y los Utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con desinfectantes o soluciones de éstos.

Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y deben ser aprobados por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en esta superficie susceptibles de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos a utilizarse para la manipulación de alimentos.

Deberán tomarse precauciones adecuadas en limpieza y desinfección cuando se realicen operaciones de mantenimiento general y/o particular en cualquier local del establecimiento, equipos, Utensilios o cualquier elemento que pueda contaminar el alimento.

5.2.4. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

5.2.5. Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

5.2.6. Las vías de acceso y los patios en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos, deberán mantenerse limpios.

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional.

5.3. Programa de higiene y desinfección.

Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y que no se enmascaren los olores.

El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

5.4. Subproductos.

Los subproductos deberán almacenarse de manera adecuada y aquéllos subproductos resultantes de la elaboración que fuesen vehículo de contaminación deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.

5.5. Manipulación, almacenamiento y eliminación de deshechos.

El material de deshecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los deshechos. Los deshechos deberán retirarse de la zona de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los deshechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con los deshechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de deshechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

5.6. Prohibición de animales domésticos.

Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentran materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización.

5.7. Sistema de lucha contra plagas.

5.7.1. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

5.7.2. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos solo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes pueda entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

5.7.3. Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de prevención. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y Utensilios contra la contaminación. Después deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los Utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

5.8. Almacenamiento de sustancias peligrosas

5.8.1. Los plaguicidas, solventes u otras sustancias que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados con llave, especialmente destinados al efecto y habrán de ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado o por personas bajo estricta supervisión de personal competente. Se deberá evitar la contaminación de los alimentos.

5.8.2. Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no deberá utilizarse ni almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

5.9. Ropa y efectos personales.

No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

6. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS.

6.1. Enseñanza de higiene.

La dirección del establecimiento deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente.

Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente

6.2. Estado de salud.

Las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores, no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación de éstos. Cualquier persona que está afectada deberá comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento que está enferma.

Las personas que deban mantener contacto con los alimentos durante su trabajo deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos Competentes de Salud de los Estados Parte ya sea previo a

su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

6.3. Enfermedades contagiosas.

La Dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le de el alta médica. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la dirección del establecimiento su estado físico.

6.4. Heridas.

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional.

6.5. Lavado de manos.

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, y con agua fría o con agua fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá realizarse un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

6.6. Higiene personal.

Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Estos elementos deberán ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se desempeñe. Durante la manipulación de materias primas y alimentos deberán retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

6.7. Conducta personal.

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas.

6.8. Guantes.

Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

6.9. Visitantes.

Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulen alimentos. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 5.9, 6.3, 6.4, 6.7 del presente numeral.

6.10. Supervisión.

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 6.1 a 6.9, deberán asignarse específicamente a personal supervisor competente.

7. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN.

7.1. Requisitos aplicables a la materia prima.

7.1.1. El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.

7.1.2. Las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y en caso necesario, deberán efectuarse ensayos de laboratorios. En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones.

7.1.3. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.

7.2. Prevención de la contaminación cruzada.

7.2.1. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

7.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados con riesgo de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados con los que haya entrado en contacto o que haya sido manchada por materia prima o productos semielaborados y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia y haber dado cumplimiento a los numerales 6.5 y 6.6.

7.2.3. Si hay probabilidad de contaminación, deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

7.2.4. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar en contacto con productos no contaminados.

7.3 Empleo del Agua.

7.3.1. Como principio general, en la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable.

7.3.2. Con la aprobación del Organismo Competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor y otros fines análogos no relacionados con los alimentos.

7.3.3. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte,

El agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima final. Para el agua recirculada debería haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente.

Los tratamientos de aguas recirculadas y su utilización en cualquier proceso de elaboración de alimentos deberá ser aprobada por el Organismo Competente.

Las situaciones particulares indicadas en 7.3.2. y 7.3.3. deberán estar en concordancia con lo dispuesto en 4.3.12.4. del presente numeral.

7.4. Elaboración.

7.4.1. La elaboración deberá ser realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.

7.4.2. Todas las operaciones del proceso de producción incluido el envasado deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

7.4.3. Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

7.4.4. Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

7.5. Envasado.

7.5.1. Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza en lugares destinados a tal fin. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en medida que exceda de los límites aceptables para el Organismo Competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

7.5.2. Los envases o recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los envases o recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y en casos necesarios, limpios y/o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado sólo deberán permanecer los recipientes necesarios.

7.5.3. El envasado deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del producto.

7.6. Dirección y supervisión.

El tipo de control y de supervisión necesarios dependerá del volumen y carácter de la actividad y de los tipos de alimentos de que se trate. Los directores deberán tener conocimiento suficiente sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

7.7. Documentación y registro.

En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período de tiempo superior al de la duración mínima del alimento.

8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS.

8.1. Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envase.

Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan.

8.2. Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, es conveniente que cuenten con medios que permitan verificar la humedad, si fuera necesario y el mantenimiento de la temperatura adecuada.

9. CONTROL DE ALIMENTOS

Es conveniente que el establecimiento instrumente los controles de laboratorio que considere necesarios, con metodología analítica reconocida, a los efectos de asegurar alimentos apto.

CAPITULO III
DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
CONDICIONES GENERALES

Artículo 155 - Tanto las materias primas, los aditivos alimentarios, así como los productos elaborados, deberán responder, en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a las denominaciones legales o comerciales especialmente admitidas.

Queda prohibida la elaboración, fraccionamiento, tenencia, circulación, distribución, importación exportación y entrega al consumidor de productos ilegales.

El titular de la autorización y su Director Técnico, si correspondiere, serán personalmente responsables de la aptitud e identidad de los productos.

Artículo 156 - (Res. MSyAS N° 1546/85) En los alimentos en general (con las excepciones particularmente previstas en el presente Código) se tolera la presencia de los siguientes elementos metálicos y no metálicos dentro de los límites que se establecen a continuación:

Máximos (Miligramos por kilogramo)		
Antimonio		2
Arsénico:	en líquidos	0,1
	en sólidos	1
Boro		80
Cobre		10
Estaño		250
Flúor		1,5
Plata		1
Plomo		2
Zinc		100"

Artículo 156 bis - (Res. MSyAS N° 612/88) Se considerarán como no aptos para el consumo los siguientes alimentos cuyo contenido en aflatoxinas exceda los límites indicados a continuación:

- Maní y alimentos a base de maní, 20 microgramos/kg de aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 ó 5 microgramos/kg de aflatoxina B1. (AOAC. 14° Ed. DF 26.032 y CB 26.026)
- Maíz y alimentos a base de maíz, 20 microgramos/kg de aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 ó 5 microgramos/kg de aflatoxina B1.(AOAC. 14ª Ed BF 26.032 y CB 26.026)
- Alimentos para lactantes; aflatoxinas no detectables.
 - a) Alimentos a base de cereales: Aflatoxinas B₁ + B₂ + G₁ + G₂. (AOAC. 14ª Ed BF 26.032 y CB 26.026)
 - b) Fórmulas lácteas: Aflatoxina M₁ (Método de Stubblefield, JAOCS 56, 800-802 (1979).

De la Conservacion y Tratamiento de los Alimentos Conservados o Preservados.-

Artículo 157 - Se entiende por Alimentos perecederos, aquellos que, en razón de su composición y/o características fisicoquímica y biológicas, pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables.

Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

(Res. MSyAS N° MSyAS 25/95) Todos los transportes interjurisdiccionales de alimentos perecederos por las características de los mismos deberán llevar en sus equipos termógrafos de control y registro de temperaturas, con el fin de verificar la correcta cadena de frío desde su origen al lugar de destino, cuando la distancia a recorrer supere 70 (setenta) km. Estos termógrafos saldrán precintados desde el origen y podrán

ser controlados por las autoridades sanitarias jurisdiccionales. La Autoridad Sanitaria jurisdiccional dentro de su territorio podrá exigir y verificar el uso del termógrafo".

Artículo 158 - Se entiende por Alimentos conservados o Alimentos preservados, los que, habiendo sido sometidos a tratamientos apropiados de conservación o preservación, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad para el consumo durante lapsos variables.

Artículo 158 bis - (Res. MSyAS N° 357/79) "Comidas preparadas congeladas: Con este nombre se entienden los alimentos que sin mayores preparaciones adicionales sean consumibles directamente o después de ser sometidos a una cocción o calentamiento.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

1. Ser elaborados con procedimientos que aseguren las máximas condiciones de higiene del producto.
2. Ser congelados, envasados y comercializados de acuerdo a las exigencias tecnológicas establecidas en el Artículo 162 del presente Código".

Artículo 159 - (Res. MSyAS N° 712/85) Se consideran autorizados los siguientes Procedimientos de Conservación:

- a) Conservación por el frío
- b) Conservación por el calor
- c) Desecación, deshidratación y liofilización
- d) Salazón
- e) Ahumado
- f) Encurtido
- g) Escabechado
- h) Radiaciones ionizantes
- i) Elaboración de productos de humedad intermedia
- j) Otros procedimientos".

Artículo 160 - Se entiende por Conservación por el frío (refrigeración o congelación), someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas para inhibir o eliminar, fundamentalmente, las actividades microbianas y enzimáticas. En estos tratamientos se tendrá en cuenta la temperatura, humedad relativa y circulación de aire que requiera cada alimento.

Artículo 161 - Se entiende por Refrigeración, someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas sin alcanzar las de congelación.

Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de producto.

Artículo 162 - (Res. MSyAS N° 357/79) Se entiende por Congelación, someter los alimentos a la acción de temperaturas inferiores a la de su punto de congelación.

Las temperaturas de congelación durante todo el período de conservación se mantendrán uniformes y serán las apropiadas para cada tipo de producto.

Las designaciones de Congelación lenta y Congelación rápida se vinculan a las velocidades de congelación, de acuerdo con los procedimientos empleados.

Los alimentos que se sometan a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Su contenido microbiano inicial, previo a ser sometido al proceso de conservación, deberá asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo.

Se entiende por Descongelación, atemperar en forma conveniente, el producto congelado hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo.

Cuando se efectúe industrialmente, se realizará en las condiciones apropiadas para cada tipo de producto.

Los alimentos no podrán ser sometidos a procesos sucesivos de descongelación y congelación.

Se entiende por Congelación rápida, Sobrecongelación o Supercongelación, someter a los alimentos (materias primas y/o productos elaborados) a un proceso de enfriamiento brusco que permita exceder rápidamente la temperatura de máxima cristalización, en un tiempo que no debe sobrepasar las 4 horas.

El proceso de congelación rápida, sobrecongelación o supercongelación podrá considerarse completo cuando una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto (cualquiera sea el punto de medida) presente una temperatura de - 18°C o inferior.

Los alimentos de congelación rápida, sobrecongelados o supercongelados, deberán almacenarse en cámaras frigoríficas aptas para mantener la temperatura de los productos, prácticamente en valores constantes y siempre igual o inferior a los -18°C.

El transporte de estos productos se efectuará en vehículos provistos con equipos necesarios para mantener la temperatura indicada en el párrafo anterior, condición que también deberán cumplir las conservadoras o neveras de venta al público.

El envase de estos alimentos deberá ser de una naturaleza tal que asegure una buena preservación e inviolabilidad, así como resistencia a los procedimientos de congelación rápida o sobrecongelación y posterior calentamiento culinario. Esto último cuando así esté expresamente indicado por la forma de preparación.

En el rotulado, además de las exigencias reglamentarias debe consignarse:

- a) La leyenda Congelado, Sobrecongelado o Supercongelado según corresponda, con caracteres muy destacables en la cara principal del rotulado.
- b) La fecha de elaboración (mes y año) y la indicación del tiempo de vencimiento en caracteres de muy buen tamaño, realce y visibilidad en la cara principal del rotulado.
- c) El modo de empleo precisando claramente la forma de descongelación, las precauciones a tomar para la preparación culinaria del producto, la conservación hasta el momento del consumo y la forma de calentamiento".

Artículo 163 - Se entiende por Conservación por el calor (esterilización, esterilización industrial o técnica, pasteurización), someter los alimentos a la acción de temperaturas y tiempos adecuados para eliminar o reducir, fundamentalmente, las actividades microbianas y enzimáticas.

Artículo 164 - Se entiende por Esterilización, sin calificación, el proceso que destruye en los alimentos, a temperaturas adecuadas, todas las formas de vida de microorganismos patógenos y no patógenos.

Artículo 165 - Se entiende por Esterilización Industrial o Técnica, sin otro calificativo, el proceso térmico que, aplicado a un alimento, asegura:

- a) Conservación sin alteración y buena calidad comercial durante un período suficientemente largo, compatible con las necesidades comerciales.
- b) Ausencia de microorganismos perniciosos para la salud del consumidor (germenes patógenos, germenés toxicogénicos) y ausencia de toxinas.
- c) Ausencia de todo microorganismo capaz de proliferar en el alimento, lo que supone la ausencia de toda alteración de origen microbiano.

Artículo 166 - Se entiende por Pasteurización o Pasterización, someter los alimentos a la acción de temperaturas inferiores a 100°C y por tiempos suficientes para destruir las formas vegetativas de los tipos

comunes de microorganismos patógenos y una cierta proporción de las de los no patógenos que los contaminan, de forma que el producto así tratado se pueda mantener, transportar, distribuir, consumir o utilizar en otros procesos en condiciones de aceptabilidad a temperaturas apropiadas y por tiempos razonables según la naturaleza del producto.

Artículo 167 - Se entiende por *Desección*, someter los alimentos a las condiciones ambientales naturales para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 168 - Se entiende por *Deshidratación*, someter los alimentos a la acción principal del calor artificial para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 169 - Se entiende por *Liofilización*, someter los alimentos a procesos de congelación seguidos de sublimación del hielo formado para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 170 - Se entiende por *Salazón* (en seco o por salmuera), someter los alimentos a la acción de la sal comestible con o sin otros condimentos.

- Se entiende por *Salazón en Seco*, someter las superficies externas de los alimentos al contacto de la sal en condiciones ambientales apropiadas.
- Se entiende por *Conservación en Salmuera*, someter los alimentos a la acción de soluciones de sal en concentración y tiempos variables, según la naturaleza del producto.

Artículo 171 - (Res. MSyAS N° 747/78) "Se entiende por *Ahumado*, someter alimentos a la acción de humos recién formados, procedentes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido.

Se prohíbe el ahumado en maderas resinosas (excepto la de abeto), con maderas que proporcionen olor y/o sabor desagradable; con juncos u otras materias que depositen hollín sobre el alimento y con maderas de deshecho, pintadas o que puedan desprender sustancias tóxicas.

Los productos ahumados no deberán contener cantidad mayor de 1,0 microgramos por kilogramo: (1ppb) de 1,2 benzopireno, 3,4 benzopireno, fluoreno, fenantreno, otros hidrocarburos policíclicos (aisladamente o en mezcla) de acción tóxica o nociva para la salud."

Artículo 172 - (Decreto 748/77) Se entiende por *Encurtido*, someter los alimentos previamente tratados con salmuera o que hubieren experimentado una fermentación láctica a la acción del vinagre con o sin la adición de: cloruro de sodio (sal), edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, colorantes naturales admitidos por el presente Código u otras sustancias de uso permitido.

La fase líquida de los encurtidos después de estabilizados deberá presentar un pH (a 20°C) no superior a 4,3.

Los encurtidos que no se encuentren taxativamente normatizados en el presente Código deberán llevar en el rótulo, con caracteres bien visibles: peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa del envase".

Artículo 173 - (Decreto N° 3/77) "Se entiende por *Escabechado*, someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción del vinagre con adición de condimentos con o sin la adición de cloruro de sodio (sal).

La fase líquida de los productos en escabeche o escabechados deberá presentar, después de estabilizados, un pH (a 20°C) no mayor de 4,3.

Los productos en *escabeche o escabechados* que no se encuentren taxativamente normatizados en el presente Código deberán consignar en el rótulo, con caracteres bien visibles: peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa del envase".

Artículo 174 - (Res. MSyAS N° 322/88) "Se entiende por *conservación, por radiación ionizante ó energía ionizante*, someter los alimentos a la acción de alguna de las siguientes fuentes de energía:

- Rayos Gamma de los radionucleidos Co60 o Cs137.
- Rayos Equis generados por máquinas que trabajen a energías de 5 MeV ó inferiores.
- Electrones generados por máquinas que trabajen a energías de 10 MeV ó inferiores.

Los objetivos de la irradiación de alimentos estarán dirigidos, según los casos a:

- a) Inhibir la brotación.
- b) Retardar la maduración.
- c) Desinfestación de insectos y parásitos.
- d) Reducción de la carga microbiana.
- e) Reducción de microorganismos patógenos no esporulados.
- f) Extensión del período de durabilidad del alimento.
- g) Esterilización industrial.

Para someter los alimentos a la acción de energía ionizante se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. El procesamiento de alimentos con radiaciones ionizantes será autorizado en particular para cada tipo de alimento por la Autoridad Sanitaria Nacional, que deberá establecer las normas correspondientes.

A estos efectos los interesados deberán agregar a su solicitud, información que incluya:

- a) Todos los datos requeridos normalmente.
- b) Datos completos referente a:
 - Propósito por el que se irradia el alimento.
 - Tipo de fuente de irradiación, energía, dosis y condiciones de irradiación.
 - Dosis absorbida en el curso del tratamiento.
 - Descripción de todo proceso tecnológico complementario de la irradiación que pueda intervenir en el tratamiento.
 - Tipo y naturaleza de los envases en que el alimento se irradie.
 - Condiciones y períodos de almacenamiento propuestos para el alimento irradiado.
- c) Cuando la dosis global media solicitada supere los 10 kGy, se deben incluir los resultados experimentales que comprueben que los alimentos no presenten productos de radiolisis tóxicos o carcinogénicos, ni alteraciones de valor nutricional y/o de los caracteres organolépticos que superen a los ocasionados por los procesos convencionales de tratamiento y que por su ingestión no ocasionen efectos somáticos o carcinogénicos o bien presentar las conclusiones al respecto emanadas de organismos internacionales (tales como Codex Alimentarius, Organización Internacional de Energía Atómica, FAO, OMS).

2. Irradiación repetida.

2.1. Los alimentos irradiados no podrán ser sometidos a irradiación repetida.

No se consideran sometidos a una irradiación repetida cuando:

- a) Se irradian con otra finalidad tecnológica alimentos preparados a partir de materiales que se han irradiado a niveles de dosis media menores de 1 kGy;
- b) Se irradian alimentos con un contenido inferior al 5% de ingredientes irradiados;

- c) La dosis total de radiación ionizante requerida para conseguir el efecto perseguido se aplica a los alimentos de modo fraccionado como parte de un proceso con un fin tecnológico específico.

2.2. La dosis absorbida media global que se haya acumulado no deberá exceder de 10 kGy.

3. Las plantas industriales de irradiación que procesen alimentos destinados al consumo humano, serán habilitadas por la Autoridad Sanitaria Nacional con previa intervención de la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA).

Podrán ser inspeccionadas por la misma y/o las autoridades sanitarias competentes de acuerdo a la ubicación geográfica.

Conjuntamente con el Registro Nacional de Elaboradores de Alimentos, la Autoridad Sanitaria Nacional deberá llevar un registro particular de las instalaciones industriales de irradiación, asignándoles un número de referencia y efectuando todas las comunicaciones y publicaciones que correspondan.

Las fábricas elaboradoras de alimentos que utilicen procesos de irradiación para la conservación de los mismos, deberán contar con un Director Técnico que a juicio de la Autoridad Sanitaria Nacional esté capacitado para ejercer dicha función. El mismo será responsable de la calidad higiénicosanitaria y bromatológica de los alimentos irradiados, ya sea que la instalación industrial de irradiación esté integrada o no a la planta elaboradora del alimento.

En todos los casos deberá darse intervención a la CNEA, quien asumirá la supervisión de la seguridad radiológica tanto en la aprobación del proyecto como en el licenciamiento de la instalación de irradiación industrial previo a la habilitación que conferirá la Autoridad Sanitaria Nacional.

La CNEA ejercerá la supervisión de la seguridad radiológica de la instalación industrial de irradiación, el control de las operaciones relacionadas con los procesos de irradiación, la dosimetría, la documentación requerida y la habilitación del personal involucrado en este proceso, para lo cual dispondrá de los procedimientos de inspección y evaluación que determine.

Las plantas industriales de irradiación y los registros correspondientes podrán ser inspeccionados por la Autoridad Sanitaria Nacional y/o las autoridades sanitarias competentes de acuerdo al lugar geográfico en que se instalen.

Toda la planta industrial de irradiación deberá contar con un profesional Responsable Técnico y personal técnico necesario, que por la naturaleza de sus estudios estén capacitados para ejercer sus respectivas funciones, a juicio de la Autoridad Sanitaria Nacional y de la CNEA.

4. La documentación que ampare el transporte y comercialización de alimentos procesados con energía ionizante (envasados o no) deben contener la información apropiada para identificar la instalación en que se hayan irradiado, la identificación del lote del producto, la dosis absorbida y la fecha de irradiación.

- En el caso de productos alimenticios importados tratados por energía ionizante, deberán figurar consignadas en los rótulos o en los documentos de importación, las siguientes informaciones:
 - a) País productor del alimento no irradiado.
 - b) Identidad y dirección de la planta de irradiación.
 - c) El número de lote.
 - d) Fecha de irradiación.
 - e) La naturaleza y cantidad del alimento irradiado.
 - f) Tipo de envase usado durante el tratamiento.
 - g) El resultado de las pruebas dosimétricas realizadas, detallando en particular los límites inferior y superior de la dosis absorbida y el tipo de la radiación ionizante empleada.

- h) Confirmación de que en el país de origen existe supervisión oficial que asegure las correctas condiciones de irradiación.
- i) Cualquier información suplementaria que se requiera.
- Los alimentos irradiados y aquellos que contengan componentes irradiados en una proporción que exceda el 10% del peso total y se expendan envasados, deberán rotularse indicando la condición de "Alimento tratado con energía ionizante" ó "Contiene componentes tratados con energía ionizante" respectivamente, con caracteres de tamaño no menor del 30% de los que indican la denominación del producto, de buen realce y visibilidad. Deberá utilizarse además el logotipo recomendado por el Comité de Etiquetado de Alimentos del Codex Alimentarius. Deberán indicar la instalación industrial donde han sido procesados, la fecha de tratamiento y la identificación del lote.

En caso de alimentos irradiados que se expendan al consumidor final en forma no envasada, el logotipo y la frase "Alimento Tratado con Energía Ionizante" será exhibida al consumidor ya sea

- i) colocando la rotulación del contenedor clara mente a la vista,
- ii) con carteles u otros dispositivos adecuados que lleven las indicaciones anteriores con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

En el caso de contenedores a granel la indicación de alimento tratado por energía ionizante deberá figurar en los documentos de expedición".

(Res. MS y AS 171/89).

Anexo I

CODIGO DE PRACTICAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE INSTALACIONES DE IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

1. ALCANCE:

El presente Código de Prácticas se refiere al funcionamiento de las plantas o Instalaciones Industriales de Irradiación que trabajen con una fuente radioisotópica gamma (Co-60 ó Cs-137) o bien con máquinas generadoras de rayos X de hasta 5 MeV o de electrones de hasta 10 MeV.

Quedan comprendidas en las disposiciones de esta norma todas las instalaciones de irradiación que se instalen en el país, destinadas a servicios de carácter comercial o promocional, con el objeto de irradiar materias primas, productos semielaborados y/o alimentos terminados, lograr mejoras tecnológicas o esterilizar productos, cuando los mismos estén destinados al consumo humano.

Estas plantas deben cumplir las disposiciones vigentes referidas al procesamiento, manipulación, almacenamiento, envase e higiene de alimentos. Se permitirá el tratamiento de productos diversos en la misma instalación siempre que se cumplan los requisitos que establezcan la ASN y la CNEA (Autoridad Sanitaria Nacional; Comisión Nacional de Energía Atómica).

Se ajustarán a las normas de seguridad radiológica fijadas por la CNEA y cumplirán con los procedimientos y controles que la misma establece para asegurar la calidad prevista del producto tratado.

Las instalaciones pueden ser de dos tipos:

- Irradiación continua.
- Irradiación en tandas.

El tratamiento de irradiación a que se someta el alimento se considerará como una etapa de la elaboración del mismo, pudiendo efectuarse en la propia planta procesadora del alimento, o como servicio por un tercero.

2. INSTALACIONES:

2.1 Fuentes de irradiación

Fuentes de irradiación isotópicas.

Los radionucleidos utilizados en la irradiación de alimentos emiten fotones de energías características.

El tipo de material de la fuente determina por completo la penetración de la radiación emitida. La actividad de la fuente se mide en unidades Berquelio (Bq) y debe ser indicada por las casas proveedoras.

Se mantendrán registros de la actividad real de la fuente (así como del inventario de los radionucleidos).

La actividad registrada debe tener en cuenta la tasa de desintegración natural de la fuente e ir acompañada por un registro de la fecha en que se haga la medición o el nuevo cálculo.

Los irradiadores dotados de radionucleidos dispondrán de un almacén bien separado y blindado para los elementos de la fuente y de una zona de tratamiento en la que se podrá penetrar cuando la fuente se encuentra en posición de seguridad. Debe haber un indicador positivo de la posición correcta de seguridad de la fuente, que actúe como un sistema automático de corte.

El diseño de la instalación preverá la señalización del correcto posicionado de la fuente (para sistemas de fuente móvil) respecto del producto a tratar, con la finalidad de que la geometría fuente-producto se repita en toda circunstancia.

Máquinas generadoras de electrones o rayos X.

Se utiliza un haz de electrones generados por un acelerador adecuado o después de su conversión en rayos X.

La penetración de la radiación depende de la energía de los electrones.

Se registrará adecuadamente la intensidad media del haz.

Debe haber un indicador efectivo del ajuste correcto de todos los parámetros de la máquina, que actúe como un sistema automático de corte. Normalmente la máquina está provista de un barredor de haz o un dispositivo de dispersión (por ej, el blanco de transformación) a fin de conseguir una distribución uniforme de la radiación sobre el producto. El movimiento del producto, el ancho y velocidad del barrido y la frecuencia de los impulsos del haz (si corresponde) deben ajustarse para conseguir una dosis uniforme.

El diseño preverá la generación del haz (corriente y tensión) o la intensidad del mismo, en forma permanente durante la irradiación, a fin de asegurar que se han entregado las dosis programadas para el tratamiento.

2.2 Depósitos

La instalación de irradiación estará diseñada de forma que no pueda confundirse el producto a tratar con el ya tratado. Los depósitos cumplirán los requisitos de higiene que correspondan a las normas habituales para el manipuleo y almacenamiento de alimentos, conforme con las reglamentaciones en vigencia que en cada caso especifique la autoridad sanitaria competente.

El depósito de material sin tratar, y el del material irradiado, deberán estar claramente identificados.

2.3 Elementos de control

Para todos los tipos de instalaciones, las dosis absorbidas por el producto dependen de las características e intensidad de la fuente de radiación, del tiempo de permanencia o de la velocidad de transporte del producto, y de la densidad aparente del material a irradiar. La geometría fuente-producto, en especial la distancia entre el producto y la fuente, y las medidas para aumentar la eficacia de la irradiación, influyen sobre la dosis absorbida y la homogeneidad de la distribución de la dosis.

Los parámetros utilizados para fijar la dosis deseada (por ej.: velocidad, tiempo) deben permitir ajustes que determinen un error en la dosis prevista inferior al 10%.

2.4 Dosimetría de instalación

El procedimiento y método de medición de la dosis a utilizar deberán ser compatibles con el producto a tratar y la forma de efectuar el tratamiento y cumplir con lo establecido en la licencia del producto.

Los métodos de medición empleados deberán ser reconocidos por la CNEA (dosímetros físicos, químicos o biológicos).

Cada contenedor o módulo de irradiación deberá tener adosado un monitor de identificación de irradiado. En el caso de alimentos irradiados a granel la identificación de irradiado se determinará particularmente en cada caso.

3. DEL PERSONAL

En la estructura administrativa de la planta deberá preverse siempre las funciones correspondientes al Responsable Técnico, al Oficial de Seguridad Radiológica, al Jefe de Operación, al Operador y al Encargado de Mantenimiento. Estas funciones serán acumulables en la medida que lo permitan los requerimientos de la instalación. Este personal debe cumplir con las normas sanitarias vigentes y las de aptitud establecidas por la CNEA y haber realizado una práctica a juicio de la CNEA satisfactoria en instalaciones de irradiación o radioactivas relevantes compatibles.

- El Responsable Técnico de la planta será un profesional universitario, que a juicio de la ASN y de la CNEA esté capacitado para asumir dicha función.

Entre los requerimientos para esta tarea deberá estar habilitado por CNEA.

Cuando sea necesario la CNEA tomará a su cargo la capacitación en radioactividad, interacción de la radiación con la materia, de dosimetría de fuentes selladas y de generadores de radiación ionizante.

Deberá poseer capacitación específica para aplicar las normas de control de calidad de los productos a tratar y las normas de control de calidad del procedimiento de irradiación.

- El Oficial de Seguridad radiológica será un profesional universitario, que a juicio de la CNEA esté capacitado para asumir dicha función.

Entre los requerimientos para esta tarea deberá estar habilitado por CNEA.

Cuando sea necesario la CNEA tomará a su cargo la capacitación en física atómica, radiactividad, interacción de radiación con la materia, dosimetría de fuentes selladas y de generadores de radiación ionizante, protección radiológica y seguridad y aspectos legales.

Deberá poseer capacitación específica en planificación y supervisión de las tareas rutinarias y/o en emergencias en una planta de irradiación.

El Jefe de Operación será un técnico con estudios secundarios que a juicio de la CNEA esté capacitado para asumir dicha función.

Deberá estar habilitado por CNEA, con nivel de exigencia similar a los cursos de técnicos de dicha institución, en los mismos temas que el Oficial de Seguridad Radiológica.

Cuando sea necesario la CNEA tomará a su cargo su capacitación.

Deberá poseer capacitación específica en programa rutinario de operación y mantenimiento de una planta de irradiación, dosimetría e intervención en emergencias.

- El Operador tendrá los estudios técnicos secundarios que a juicio de la CNEA lo capaciten para asumir dicha función.

Deberá estar habilitado por la CNEA en los mismos temas que el Jefe de Operación.

Cuando sea necesario la CNEA tomará a su cargo su capacitación.

Deberá poseer capacitación específica en operación de una planta de irradiación, interpretación de normas para irradiación de productos, participación en el mantenimiento en zonas controladas e intervención en emergencias.

- El Encargado de Mantenimiento será un técnico con estudios secundarios en electromecánica, que a juicio de la CNEA esté capacitado para asumir dicha función.

Deberá estar habilitado por la CNEA en los mismos temas y con la misma profundidad que para el Jefe de Operación.

Deberá poseer capacitación específica en programación y ejecución de mantenimiento en zonas controladas, supervisión de personal auxiliar de mantenimiento, efectos de radiación sobre materiales (con especial énfasis en daños) e intervención en emergencias.

4. DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA PLANTA

4.1. Responsabilidad del personal

- Del Titular del Permiso Institucional (otorgado por la CNEA).

Será responsable del cumplimiento de las normas establecidas por la CNEA y de las presentes; a ese efecto prestará su apoyo y supervisará al personal autorizado, según las responsabilidades que a continuación se establecen.

- Del Responsable Técnico: Es responsable de la correcta recepción, rotulación, manipuleo, almacenaje y despacho de la mercadería; de que el producto reciba la dosis establecida, en las condiciones predeterminadas acordes con la legislación vigente sobre irradiación de alimentos y de que se efectúen y registren todos los controles correspondientes.

Para todo nuevo producto verificará que el mismo se ajuste a lo establecido antes de proceder a su irradiación.

Asimismo deberá resolver sobre alternativas (medidas, tipo de envase), siempre que las especificaciones particulares lo permitan.

- *Del Oficial de Seguridad Radiológica:* deberá asentar en el Registro de Operaciones toda modificación o degradación de la instalación que pueda influir sobre la calidad del procedimiento de irradiación y comunicarlo a la CNEA, la que deberá informar de inmediato a la ASN.

Verificará la realización de las acciones de control y calibración establecidas y su comunicación a las autoridades pertinentes, cuando corresponda.

En caso de anomalías deberá comunicarlo a CNEA la que deberá informar de inmediato a la ASN.

En lo referente a seguridad radiológica supervisará al Jefe de Operación, al Encargado de Mantenimiento y al Operador en el cumplimiento de los procedimientos establecidos, de las operaciones y en el mantenimiento de la planta.

- *Del Jefe de Operación:* verificará que se cumplan todas las condiciones establecidas, tanto para la instalación, como para la fuente y el alimento, antes de iniciar la irradiación del producto.

Deberá volcar en el Registro de la Planta el n° de lote, fecha, dosis, cantidad y producto de que se trate, fabricante o marca y su firma y aclaración, en los casos que no opere un registro automático.

Supervisará al Operador.

- *Del Operador:* irradiará únicamente productos previamente señalizados por el responsable técnico y antes de proceder a la irradiación colocará en cada contenedor o módulo de irradiación el monitor indicador de irradiado.

Asentará la información requerida en el rótulo de los envases múltiples de material ya irradiado.

Verificará que la recepción y depósito del material a tratar y el almacenamiento y despacho del ya irradiado, se efectúen en los lugares establecidos, asumiendo responsabilidad directa sobre confusiones de productos tratados y sin tratar, que puedan producirse en la Planta.

- *Del Encargado de Mantenimiento:* efectuará el mantenimiento preventivo y el correctivo que se requiera para que la planta se mantenga en los niveles de confiabilidad y eficiencia con que fue licenciada.

4.2 Controles y registros de la Planta

Mediante el diseño de las instalaciones se debe procurar optimizar la relación de uniformidad de la dosis, asegurar tasas apropiadas de dosis, y cuando sea necesario, permitir el control de temperatura durante la irradiación (por ej, para el tratamiento de alimento congelado), así como el control de la atmósfera.

A menudo es necesario también reducir a un mínimo los daños mecánicos al producto durante el transporte, irradiación y almacenamiento, y es conveniente asegurar la máxima eficacia en el empleo del irradiador.

Cuando los alimentos a irradiar están sometidos a normas especiales de control de temperatura o de higiene, la instalación deberá permitir el cumplimiento de dichas normas.

En el Apéndice "A" se especifican valores y relaciones dosimétricas.

Se deberá verificar en forma periódica además de la dosimetría, la velocidad de desplazamiento del sistema de transporte, o el tiempo por posición o el tiempo de exposición a la fuente, según corresponda.

Se requerirá una dosimetría completa de la instalación en los siguientes casos: puesta en marcha, incorporación o retiro de fuentes, modificación en la intensidad o distribución de la fuente, recambio de partes del generador de rayos X o de electrones que alteren la producción del haz, y modificaciones del mecanismo de transporte o posicionamiento del producto.

Los indicadores biológicos se utilizarán para pruebas de efectividad de la dosis de radiación establecida por métodos químicos o físicos reconocidos por la CNEA.

Se considera como indicadores biológicos las endosporas de *Bacillus pumilus* E-601 y como bacterias vegetativas: *Streptococcus faecium* A2-1, *Bacillus sphericus* C1-A y *Bacillus cereus* C1/1-18.

Se efectuará un control anual de los enclavamientos y la dosimetría.

Anualmente se efectuará un reconocimiento microbiológico del medio ambiente del recinto de irradiación y del agua de la pileta de almacenamiento de la fuente, para el control de la D10 de la flora microbiana existente.

En las plantas con fuentes de irradiación isotópica los valores de las dosis de radiación y consecuentemente los tiempos de tratamiento, se corregirán bimestralmente por decaimiento de la fuente.

Cuando estas plantas incorporen nuevas fuentes se controlarán bimestralmente durante un semestre, a fin de descartar impurezas radiactivas de la fuente.

En plantas con máquinas generadoras de electrones o rayos X, se verificará mensualmente el sistema automático de regulación de la velocidad de desplazamiento del producto en función de la corriente del haz y se dispondrá de una señalización positiva del correcto ajuste de los parámetros de la máquina y del sistema de transporte del producto.

Todas las novedades de una instalación industrial de irradiación deben volcarse en un Registro de Operación, con la supervisión del personal autorizado por CNEA.

5. DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS CON ENERGIA IONIZANTE

5.1 Normas Generales

La irradiación de alimentos sólo se justifica cuando responde a una necesidad tecnológica o cuando contribuye a alcanzar un objetivo de higiene alimentaria y no debe utilizarse en sustitución de prácticas de elaboración adecuadas.

El material de los envases no debe tener efecto nocivo sobre el contenido ni producir olores anormales o productos tóxicos durante la irradiación y estará aprobado por la ASN.

Las materias primas alimenticias y los productos alimenticios que vayan a ser irradiados deben cumplir con las normas del Código Alimentario Argentino, excepto en los parámetros que serán corregidos o modificados por el tratamiento.

El propietario de los productos a irradiar deberá declarar la naturaleza del producto y su adecuación a las respectivas normas, las dosis y condiciones de irradiación que requiere, el número de bultos remitidos para tratamiento, el volumen o peso total de la mercadería y la razón social y dirección.

Quedan fuera de estas normas los alimentos expuestos a radiación ionizante con una energía máxima de 5 MeV, emitida por instrumentos de medición o instrucción, siempre que la dosis absorbida no exceda 0,5 Gy.

Todos los productos se deben manipular, antes y después de la irradiación, según prácticas de fabricación aceptadas y adecuadas, que tengan en cuenta los requisitos particulares de la tecnología del proceso que específicamente se establezcan.

En los casos en que por requerimientos de conservación del producto y/o de la tecnología del proceso se establezca que la irradiación debe efectuarse a bajas y/o determinadas temperaturas, la planta dispondrá de las instalaciones requeridas o implementará los recaudos necesarios para el adecuado manejo del producto.

El producto que ingresa a la Planta debe mantenerse materialmente apartado y diferenciado del producto ya irradiado.

5.2 Del Control del Proceso

Si se trata de una instalación de tratamiento continuo a base de radio nucleidos, se debe registrar automáticamente la velocidad de transporte o el tiempo de permanencia, así como indicar la posición del producto y de la fuente; estas mediciones facilitan un control continuo del proceso como complemento de las mediciones dosimétricas corrientes.

En una instalación de tratamiento en tandas dotada de radio nucleidos, se efectuará un registro automático del tiempo de exposición a la fuente y un registro del movimiento y colocación del producto, para controlar el proceso como complemento de las mediciones dosimétricas corrientes.

En una instalación dotada de una máquina generadora de electrones, se realizará el registro continuo de los parámetros del haz (tensión, corriente, velocidad de barrido, ancho de barrido, repetición de los impulsos) y de la velocidad de transporte a través del haz como un medio de control continuo del proceso como complemento de las mediciones dosimétricas corrientes.

Cuando se estime necesario deberá fijarse a cada envase múltiple del producto un indicador visual de irradiación por cambio de color, a fin de poder determinar fácilmente que producto está irradiado y que producto está sin irradiar.

Durante el funcionamiento se efectuarán ocasionalmente mediciones dosimétricas de rutina y se harán constar en el registro.

Además, durante el funcionamiento de la instalación se efectuarán mediciones periódicas de los parámetros que rigen el proceso; por ej., velocidad de transporte, tiempo de permanencia, tiempo de exposición a la fuente y parámetros del haz de la máquina.

Los registros de estas mediciones se utilizarán como prueba de que el proceso se ajusta a las disposiciones reglamentarias.

Durante el proceso se efectuarán ocasionalmente mediciones de la dosis en una posición de referencia.

Debe conocerse la relación entre la dosis en la posición de referencia y la dosis media global (ver Apéndice "A").

Estas mediciones sirven para garantizar el funcionamiento correcto del proceso.

Debe utilizarse un sistema de dosimetría autorizados por CNEA y calibrado.

La dosimetría que constata que el producto recibe la dosis prescrita, puede efectuarse sobre fantomas pero siempre deberá corroborarse sobre el producto.

Se ubicarán los dosímetros en el envase eligiendo los lugares más adecuados para obtener la mejor ubicación de la distribución de la dosis.

Todo producto que difiera de los ya procesados en densidad aparente, forma o tipo de embalaje u otras características que puedan afectar la dosis absorbida, requerirá una dosimetría específica.

5.3 Del Registro de Procesamiento

En el Libro de Registro de las instalaciones se hará constar el envase, la naturaleza, cantidad y el tipo del producto que se está tratando, los datos de identificación y el número de lote, si está envasado o los consignados en los documentos de expedición, su densidad aparente, el tipo de fuente, la dosimetría, los dosímetros utilizados y el detalle de su calibrado, y la fecha del tratamiento.

Se llevará un registro completo de todas las mediciones dosimétricas, inclusive la calibración.

Los asientos serán volcados por el personal autorizado por CNEA.

Los registros se conservarán durante 5 años.

APENDICE "A"

Dosimetría

1. Dosis absorbida media global

A efectos de determinar la comestibilidad de los alimentos tratados con una dosis media global de 10 KGy o menos, puede suponerse que todos los efectos químicos producidos por las radiaciones en este intervalo determinado de dosis son proporcionales a la dosis.

La dosis media global, \bar{D} , se define por la siguiente integral en el volumen total de los productos:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \cdot \int RO(x, y, z) \cdot d(x, y, z) \cdot dV$$

donde:

M = es la masa total de muestra tratada.

RO = la densidad local en el punto (x, y, z).

d = la dosis absorbida local en el punto (x, y, z).

$dV = dx dy dz$ es el elemento del volumen infinitesimal que en casos reales está representado por fracciones volumétricas.

La dosis absorbida media global puede determinarse directamente para productos a granel de densidad aparente homogénea distribuyendo un número adecuado de dosímetros en puntos estratégicos y al azar en todo el volumen de los productos.

A partir de la distribución de dosis determinada de esta manera es posible calcular un promedio, que será la dosis absorbida media global.

La forma de la curva de distribución de dosis en el producto, permitirá conocer las posiciones correspondientes a la dosis mínima y la máxima.

Las mediciones de la distribución de la dosis en estas dos posiciones en una serie de muestras del producto puede utilizarse para obtener una estimación de la dosis media global.

El valor medio de la dosis mínima (D_{min}) y de la dosis máxima (D_{max}) constituye una buena estimación de la dosis media global.

O sea que, en dichos casos:

$$\text{La dosis media global es aproximadamente} = \frac{\overline{D_{max}} + \overline{D_{min}}}{2}$$

2. Valores de la dosis efectiva y Límite.

Algunos tratamientos eficaces - por ej. la eliminación de microorganismos perjudiciales, la prolongación del tiempo de almacenamiento o la desinfestación requieren una dosis absorbida mínima.

En otros casos, una dosis absorbida demasiado alta puede producir efectos perjudiciales o deteriorar la calidad del producto.

El diseño de la instalación y los parámetros operacionales deben tener en cuenta los valores correspondientes a las dosis mínima y máxima que requiere el proceso.

En algunas aplicaciones de dosis que no superen 1 KGy, la relación de dosis máxima a mínima podrá ser superior a 3.

La instalación debe poder adecuarse a un requerimiento específico en el que la relación dosis máxima a mínima no sea mayor que 2 (con dosis medias globales superiores a 1 KGy).

Cuando se utilicen electrones para obtener efectos en parte del producto (por ej., tratamientos superficiales para el control de infestaciones en frutos o granos) se considerará solamente el valor de D_{min} a la profundidad máxima que se desee tratar.

Con respecto a la dosis máxima aceptable desde el punto de vista de la salubridad y debido a la distribución estadística de la dosis una fracción de la masa del producto del 2,5% como máximo podrá recibir una dosis absorbida máxima de hasta 15 KGy, cuando la dosis media global es de 10 KGy".

Artículo 174 bis - (Res. MSyAS N° 1322/88) Se entiende por Proceso de Elaboración de Productos de Humedad Intermedia el que conduce a productos conservados por disminución de la actividad acuosa y de la humedad hasta niveles expresamente indicados en los casos particulares previstos en el presente Código, mediante la incorporación de determinados solutos, pudiéndose permitir el agregado de ácido sórbico como agente antimicótico.

Las características y exigencias se considerarán expresamente en los casos particulares en que el presente Código autorice el procedimiento".

Artículo 174 tris - (Res. MSyAS N° 1322/88) La conservación de alimentos por otros procedimientos podrá realizarse siempre que merezcan la aprobación de la Autoridad Sanitaria Nacional, debiendo garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad requerida para los alimentos a que se someten.

El empleo de aditivos alimentarios se hará solamente en los casos específicamente autorizados, cumpliendo todos los requisitos que este Código establece sobre el particular".

Artículo 175 - Con el nombre de Conservas alimenticias, se entienden los productos de origen animal o vegetal que, envasados en forma hermética, han sido sometidos, antes o después de su envasamiento, a procesos de conservación autorizados.

Artículo 176 - Queda prohibido fabricar conservas alimenticias para su expendio:

1. En los establecimientos no autorizados.
2. Con sustancias alteradas, averiadas, infectadas, mal conservadas, carentes de propiedades nutritivas o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.
3. Con procedimientos que no reúnan las condiciones sanitarias necesarias o que no garanticen la buena conservación del producto.
4. Empleando sustancias y envases prohibidos por el presente y la autoridad sanitaria.

Artículo 177 - (Res. MSyAS N° 767/81) "Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de alimentos conservados, alterados y contaminados, definidos en el Artículo 6°, Inc 5) y 6) del presente Código.

El hinchado y deformación de los envases de hojalata será presunción de que los alimentos en ellos envasados se encuentran afectados por las prescripciones citadas y en consecuencia serán declarados no aptos para el consumo debido a presunta contaminación bacteriológica como consecuencia de un proceso de elaboración defectuoso, aún cuando el hinchado del envase sea producido por presión de gas hidrógeno originado en el ataque electroquímico del hierro de la hojalata.

Cuando no se observa hinchado del envase, la mera presencia de hidrógeno en su interior no será factor para desechar el producto, siempre que sus condiciones bromatológicas sean adecuadas.

Para juzgar el grado de corrosión que afecta el envase de la conserva se tendrán en cuenta los contenidos máximos de metales y metaloides fijados por el Artículo 156 del presente Código.

Todo alimento conservado que circule procedente de fábrica no autorizada oficialmente o se tenga en depósito, se exhiba o se expendia, será decomisado en el acto".

CAMARAS FRIGORIFICAS

Artículo 178 - Se entiende por Cámara frigorífica, el local cerrado destinado a la conservación de alimentos por medio del frío artificial.

Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas se entiende que están destinados a la alimentación y, por ello, los que no resulten aptos para el consumo serán decomisados en el acto.

Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse tantas veces como sea necesario y su temperatura interior por ningún motivo podrá ser superior a la temperatura que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserve.

Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, lo mismo que los utensilios que se empleen en ellas, y por ninguna razón se pondrán productos alimenticios junto a artículos de otra naturaleza.

Estarán bien iluminadas para facilitar el contralor de los productos almacenados.

Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario, con el objeto de poderlo mantener lo más puro posible y con un grado higrométrico que podrá oscilar entre 60 y 95 por ciento.

Las cámaras y aparatos frigoríficos sólo podrán ser habilitados, para su uso, previa inspección e informe de la autoridad sanitaria y en todo momento estarán sometidos a contralor.

Todas las cámaras frigoríficas deberán poseer instrumentos apropiados para el control y registro de temperatura y humedad relativa.

Artículo 179 - Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza), antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras, que también estarán relativamente frías.

Los trozos de carne se introducirán en perfectas condiciones de conservación y deben colocarse en colgaderos seriados, para que queden separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de la cámara.

El pescado se introducirá en perfectas condiciones de higiene, conservación y colocación.

Los recipientes que contengan pescados, huevos, frutas y demás productos alimenticios deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo.

Se estibarán sobre tirantes o entarimados adecuados para permitir una conveniente circulación del aire frío y deberá dejarse un espacio suficiente en forma de pasillos centrales para facilitar el paso y el contralor correspondiente.

Queda terminantemente prohibido volver a conservar en cámara fría las carnes congeladas una vez descongeladas, y las carnes refrigeradas, las carnes de ave de corral y de caza y los huevos retirados de éstas, que hayan estado expuestos algún tiempo al ambiente normal, excepto en lo necesario para efectuar su transporte a otras cámaras frigoríficas.

Artículo 180 - En general, la conservación de productos perecederos de origen animal y vegetal, mediante el frío artificial, se hará ajustándose a las indicaciones del presente.

Artículo 181 - El no cumplimiento de los requisitos de funcionamiento establecidos por la autoridad sanitaria determinará la intervención de las mercaderías contenidas en las cámaras hasta tanto se determine su aptitud para el consumo, sin perjuicio de las penalidades que correspondan por el incumplimiento.

Artículo 182 - (Res. MSyAS N° 357/79) "Se prohíbe terminantemente el almacenamiento de productos alimenticios y alimentos elaborados en cámaras frigoríficas y antecámaras ajenas a la finalidad para la que fueron destinadas, como también la utilización simultánea o sucesiva para la conservación de materias primas y productos elaborados, de acuerdo a las normas que se detallan en el presente Código.

Exceptúanse de esta norma, los alimentos y comidas preparadas congeladas, en envases herméticos, inviolables y bromatológicamente aptos de acuerdo a las normas establecidas en el presente Código".

REMATES DE ALIMENTOS

Artículo 183 - La venta en almoneda o pública subasta de productos cuyas condiciones bromatológicas están regladas por el presente queda sujeta a las siguientes condiciones:

1. Deberán ser fiscalizadas previamente por autoridad sanitaria competente; de lo contrario se procederá a su interdicción o secuestro, sin perjuicio de las penalidades que correspondan.
2. La solicitud de fiscalización que resulta de lo dispuesto en el inciso anterior deberá ser acompañada de un inventario detallado de las mercaderías en venta, con especificación de las marcas de los productos, naturaleza y cantidades de los mismos por renglón, singularizando los envases de distinto tamaño cuando los hubiera.
3. En el acto de subasta deberá exhibirse al público copia del inventario indicado en el Inc 2, firmada por el responsable de la venta y visada por la autoridad sanitaria, con la declaración de que dichas mercaderías son aptas para el consumo según el presente.
4. Los locales en que se efectúan remates de productos alimenticios serán mantenidos en adecuadas condiciones sanitarias.

5. En los locales a que se refiere el apartado anterior no se permitirá el fraccionamiento o trasvasamiento de las mercaderías sometidas a remate.

CAPITULO IV

UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS

Artículo 184 - (Res. MSyAS N° 412/86) Se entiende por Utensilios alimentarios, los elementos de uso manual y corriente en la Industria y Establecimientos de la alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico.

Se entiende por Recipientes alimentarios, cualquiera sea su forma o capacidad, los receptáculos destinados a contener por lapsos variables materias primas, productos intermedios o alimentos en la industria y establecimientos de la alimentación.

Se entiende por Envases alimentarios, los destinados a contener alimentos acondicionados en ellos desde el momento de la fabricación, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación así como de la adulteración.

Deberán ser bromatológicamente aptos para lo cual deberán cumplir los siguientes requisitos:

Estar fabricados con los materiales autorizados por el presente Código. Deberán responder a las exigencias particulares en los casos en que se especifiquen.

No deberán transferir a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes en cantidad superior a la permitida por el presente Código.

No deberán ceder sustancias que modifiquen las características composicionales y/o sensoriales de los alimentos.

Deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que muestren evidencias de apertura intencional salvo los casos especialmente previstos en el presente Código.

Se entiende por Embalajes alimentarios, los materiales o estructuras que protegen a los alimentos, envasados o no, contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento y transporte.

Se entiende por Envolturas alimentarias, los materiales que protegen los alimentos, en su empaquetado permanente o en el momento de venta al público.

Se entiende por Aparatos alimentarios, los elementos mecánicos o equipos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos.

Se entiende por Revestimientos alimentarios, las cubiertas que íntimamente unidas a los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas y aparatos referidos en este artículo, les protegen y conservan durante su vida útil".

Artículo 185.- (Res. MSyAS N° 1552/90) Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no cederán sustancias nocivas ni otros contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales, así como también todos los elementos mencionados sin revestimientos, deben ser inalterables con respecto a los procesos y productos utilizados en su limpieza e higienización".

Artículo 186 - (Res. MSyAS N° 2063/88) - "Queda permitido, sin autorización previa el empleo de los siguientes materiales:

1. Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
2. Cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanzas y pesas.

3. Estaño, níquel, cromo, aluminio y otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
4. Hojalata de primer uso.
5. Materiales cerámicos, barro cocido vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque ácido: vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.
6. Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo o politetrafluoretileno puro (teflón, flúor, etc.).
7. Telas de fibras vegetales, animales o sintéticos, impermeabilizados o no con materias inofensivas.
8. Se autoriza el empleo de distintos tipos de películas a base de celulosa regenerada para el envasamiento de productos alimenticios en general. Dicha autorización implica la obligatoriedad de declarar la exacta composición de las películas, su verificación analítica y aprobación final por la autoridad sanitaria.
9. Hierro enlozado o esmaltado que no cedan plomo u otros compuestos nocivos por ataque ácido.

Queda prohibido el uso de:

1. Hierro galvanizado o cincado.
2. El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
3. Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.), que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a las establecidas en el Artículo 156".

Artículo 186 bis - (Res. MSyAS N° 297/99)

PAPELES y CARTONES

Crterios Generales sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos

1. ALCANCE

El presente Artículo se aplica a Envases y Equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos, inclusive aquellos materiales celulósicos revestidos o tratados superficialmente con parafinas, resinas poliméricas y otros.

Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica.

Se excluyen aquellos envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos que necesariamente son pelados para su consumo (por ejemplo: cítricos, nueces con cáscara, cocos, ananá, melón, etc.) siempre y cuando se asegure que no modifiquen las características organolépticas del alimento y no cedan sustancias perjudiciales para la salud.

No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.

2. DISPOSICIONES GENERALES:

2.1. Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este Artículo, deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

2.2. Para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", la "Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos".

Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las Reglamentaciones correspondientes.

2.3. La "Lista Positiva para Envases y Equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos" podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descritos en el Anexo A "Criterios de Armonización de la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos".

2.4. Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso no deberán ceder a los alimentos sustancias que representen riesgos para la salud humana en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas no deberán ocasionar modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

2.5. Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos se establecen en 8 mg/dm².

La metodología analítica para la determinación de las migraciones se encuentran en "Ensayos de Migración Total de Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos" (ver Tomo II - Metodología Analítica Oficial).

2.6. Para asegurar la adhesión de las juntas del envase, serán permitidos únicamente aquellos adhesivos cuyos componentes consten en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos" o en las "Listas Positivas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos" establecidas en las Reglamentaciones correspondientes.

2.7. Para los envases y Equipamientos Celulósicos se adoptan las mismas clasificaciones de alimentos y simulantes de alimentos descriptas en la Resolución GMC N° 030/92 incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

2.8. Todo fabricante que desee efectuar el acoplamiento de material celulósico entre sí o con otros materiales para la elaboración de laminados, debe asegurar que el material y la sustancia de acople para la laminación del mismo, o cumpla con los requisitos establecidos en las resoluciones indicadas en el ítem 2.6.

2.9. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos podrán utilizar en su masa todos los colorantes y pigmentos que cumplan los requisitos especificados en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con alimentos".

2.10. En los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5,0 mg/Kg. (Calculados como bifenilos policlorados 60). La metodología para este ensayo está establecida en la Reglamentación correspondiente.

2.11. Los papeles para filtración, infusión y cocción están sujetos a requisitos especiales descritos en la Reglamentación correspondiente.

2.12. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos: Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr) y Mercurio (Hg).

Además, deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos listados abajo cuando éstos formen parte de la composición de los envases y equipamientos celulósicos.

- Antimonio (Sb)
- Boro (B)
- Bario (Ba)
- Zinc (Zn)
- Cobre (Cu)
- Estaño (Sn)

- Flúor (F)
- Plata (Ag)

Los límites de migración específica son los establecidos en la Reglamentación correspondiente a "Contaminantes en Alimentos".

La metodología para los ensayos de migración de los elementos mencionados se encontrará descrita en la Reglamentación correspondiente a "Ensayos de Migración Específica de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos".

Los límites de migración específica citados se aplican en todos los casos excepto cuando los envases y equipamientos celulósicos se destinan a alimentos secos no grasos.

2.13. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán seguir los patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el cual entrará en contacto.

2.14. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios), y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente.

2.15. Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su aprobación.

2.16. Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquéllos aprobados por la autoridad competente según la legislación vigente.

ANEXO A

CRITERIOS DE ARMONIZACION DE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- 1) Si una sustancia figura en la lista positiva de las legislaciones de uno o más de los Estados Parte podrá ser incorporada en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", con el debido consenso de los Estados Parte.
- 2) También podrán ser incorporadas en la Lista Positiva las sustancias aprobadas en los documentos oficiales más recientes de la FDA de E.E.U.U. y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea, con el debido consenso de los Estados Parte.
- 3) Se adoptarán las limitaciones de composición, migración específica y restricciones de uso que aparezcan en los documentos mencionados en el ítem 2); en caso de existir diferencias se fijarán dichos límites por consenso de los Estados Parte.
- 4) En el caso de fijarse límites de migración específica o de composición, deberán ser establecidos los métodos analíticos correspondientes.
- 5) Considerando la necesidad de actualización permanente de la lista positiva, se recomienda al Grupo del Mercado Común, la creación de una Comisión de Especialistas a la que incumbirá esta tarea.
- 6) En el caso de que algún Estado Parte proponga incluir o excluir una sustancia de la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", deberá presentar antecedentes que lo justifiquen ante la Comisión de Especialistas correspondiente del Mercosur.
- 7) Servirá como antecedente para la incorporación o exclusión de la sustancia, su inclusión o exclusión de los documentos oficiales más recientes de la FDA de E.E.U.U. y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea.
- 8) Del mismo modo servirá como antecedente para la exclusión de una sustancia de la lista positiva la advertencia explícita de un organismo reconocido (OPS, OMS, FAO, Comisión del Codex Alimentario).

Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos

INTRODUCCION

- 1.- Para la fabricación de envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", y en los casos específicos en que lo menciona esta Reglamentación la "Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos", es decir en el caso de las fibras sintéticas utilizadas como materias primas fibrosas, de los materiales plásticos usados como recubrimientos y de los usados como agentes de encolado interno y superficial. En todos los casos deberán cumplirse los límites de composición y de migración específica correspondientes, así como las restricciones de uso indicadas.
- 2.- La presente Lista Positiva contiene todas las materias primas permitidas para la fabricación de papeles, cartulinas y cartones en contacto con alimentos (se incluyen dentro de los mismos a las pulpas moldeadas), indicando en cada caso las restricciones correspondientes.
- 3.- La verificación de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Reglamentaciones correspondientes. Cuando aún no se hayan fijado los métodos oficiales, se podrán utilizar provisoriamente métodos analíticos confiables y reproducibles (en portugués validados), que posean el límite de detección adecuado.
- 4.- En los casos en que determinados auxiliares del proceso de fabricación, estén sujetos a restricciones, los valores indicados se refieren siempre a la materia fibrosa seca, a menos que se indique otra especificación.
- 5.- En el caso en que los valores indicados se refieran a producto (papel, cartulina o cartón) terminado se entenderá como producto terminado seco.
- 6.- Los porcentajes (%), salvo en el caso de grado de sustitución, se refieren a la relación masa sobre masa (% m/m).
- 7.- Cuando a los auxiliares del proceso de fabricación que se utilicen en la elaboración de papeles, cartulinas y cartones contemplados en estas exigencias se les ha asignado distintos límites según la función que desempeñen, los mismos no son acumulativos y cuando se usan para varias funciones, rige como valor máximo tolerable, el mayor de los límites indicados.
- 8.- El papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico (tipo pergamino vegetal/papel vegetal) deberá cumplir además de los requisitos establecidos para todos los materiales celulósicos, los que figuran al final de la Lista Positiva como (XIV).
- 9.- El papel destinado a la fabricación de saquitos (en portugués saches) para infusiones o para filtración en caliente deberá cumplir con la Reglamentación correspondiente.
- 10.- Los adhesivos utilizados para la unión de materiales celulósicos entre sí o con otro tipo de material, en la fabricación de envases y equipamientos en contacto con alimentos, deberán cumplir la Reglamentación correspondiente.

Lista positiva de componentes para envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos

1. MATERIAS PRIMAS FIBROSAS:

1.1. Fibras celulósicas de primer empleo, naturales (pastas celulósicas química, mecánica, semiquímica, quimtermomecánica, termomecánica y quimimecánica, blanqueadas, semiblanqueadas o no blanqueadas), o artificiales.

Se admite el empleo de antraquinona. No debe exceder en el producto terminado a 30 mg/kg (base seca)

1.2. Fibras sintéticas de primer uso: deberán cumplir las Resoluciones Mercosur GMC N° 087/93 y 095/94, incorporadas al presente Código por las Resoluciones MSyAS N° 003/95 y 184/95 respectivamente.

1.3. Fibras celulósicas provenientes del descarte dentro del marco de la producción industrial de envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos.

1.4. Fibras celulósicas provenientes de material reciclado, que cumplan con las exigencias descriptas en la Reglamentación correspondiente a Material Celulósico Reciclado.

2. MATERIAS PRIMAS NO FIBROSAS: (Cargas Minerales)

Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua, inocuas para la salud:

2.1. Carbonato de calcio o magnesio.

2.2. Dióxido de silicio.

2.3. Silicatos de sodio, potasio, magnesio, calcio, aluminio y hierro y sus compuestos mixtos (incluso los minerales naturales como talco, caolín).

2.4. Sulfato de calcio.

2.5. Sulfoaluminato de calcio (blanco Satino).

2.6. Sulfato de bario: Bario soluble en HCL 0,1N, máximo 0,01%

2.7. Dióxido de titanio

2.8. Oxido férrico

3. SUSTANCIAS AUXILIARES:

3.1. Agentes de encolado interno y superficial:

3.1.1. Colofonia y "tall oil" refinado, y sus derivados con ácido maleico y/o fumárico y/o formaldehído: máximo 3% en relación al peso del producto terminado. (I)

3.1.2. Caseína, gelatina, proteínas de soja o de maíz, exentos de conservantes a base de boro.

3.1.3. Almidón: La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII), no debe ser mayor a 50 mg/kg de almidón. Dentro del término almidón se incluyen las féculas.

3.1.3.1. Almidones y almidones modificados alimenticios: almidones degradados, eterificados, esterificados (inclusive fosfatados) y otros almidones, excluidos los almidones y productos amiláceos modificados con ácido bórico o sus compuestos.

a) 3.1.3.2. Almidones y almidones alimenticios modificados (p. ej. catiónicos, anfotéricos), tratados con los reactivos abajo indicados y mientras que de dichos reactivos se utilicen cantidades menores que las especificadas o se cumplan los requisitos de composición del almidón establecidos:

b) persulfato de amonio: no exceder de 0,3% m/m. En almidones alcalinos no exceder de 0,6% m/m.

c) cloruro de (4-clorobuteno-2) trimetilamonio: no exceder de 5% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

d) clorhidrato de □ -dietilamina-cloroetano: no exceder de 4% m/m.

e) metacrilato de dimetilaminoetilo: no exceder de 3% m/m.

f) dimetilol etilen urea: no exceder de 0,375% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

g) cloruro de 2,3-epoxipropiltrimetilamonio: no exceder 5% m/m.

- h) óxido de etileno: no exceder de 3% m/m el peso de unidades derivadas del óxido de etileno en el almidón modificado.
- i) ácido fosfórico (no exceder de 6% m/m) y urea (no exceder de 20% m/m). El almidón así tratado deberá usarse sólo como agente de encolado interno y para fabricar envases destinados a entrar en contacto con los siguientes alimentos: productos lácteos y sus modificaciones, emulsiones de agua en aceite con bajo o alto tenor graso, aceites y grasas de bajo contenido de humedad, productos de panificación y sólido secos con sustancias grasas o no en su superficie.
- j) acetato de vinilo: para acetato de almidón, tratado además con este reactivo. Especificación del almidón: máximo 2,5% de grupos acetilo.
- k) cloruro de 3-cloro-2-hidroxipropil-trimetilamonio o cloruro de glicidiltrimetilamonio. Especificación del almidón: nitrógeno máximo 0,5% m/m y epiclorhidrina máximo 1 mg/kg.
- l) óxido de propileno: para la obtención de éteres de almidón neutros. Especificación del almidón: contenido de propilenclorhidrina: máximo 1 mg/kg, grado de sustitución máximo 0,2%.
- m) acetato monoclorado: éteres aniónicos de almidón. Especificación del almidón: glicolato de sodio máximo 0,4%; grado de sustitución máximo: 0,08%.

3.1.4. Eteres de la celulosa.

3.1.5. Sal sódica de la carboximetilcelulosa técnicamente pura. Los agregados de glicolato de sodio deben eliminarse completamente durante la fabricación de papeles, cartulinas y cartones.

3.1.6. Alginatos, monogalactanos y éteres galactomanánicos (ver 4.4.9.). Los éteres galactomanánicos podrán contener como máximo 5,0% de glicolato de sodio, siempre que el mismo sea totalmente eliminado en el proceso de fabricación de papeles, cartulinas y cartones.

3.1.7. Silicato de sodio y gel de alúmina.

3.1.8. Dispersiones de ceras microcristalinas y parafinas: máximo 2% con respecto al producto terminado, en la masa del papel o en superficie. Deberán cumplir los requisitos para parafinas de la Reglamentación correspondiente a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.

3.1.9. Dispersiones de materiales plásticos (éstos deberán cumplir las Reglamentaciones Mercosur GMC N° 087/93 y 095/94, incorporadas a este Código por las Resoluciones MSyAS N° 003/95 y 184/95): máximo 1% en la masa y en superficie, referido a la sustancia seca de la dispersión, en relación al producto terminado. Para papeles estucados, máximo 4%.

3.1.10. Dímeros de alquilcetenos con longitud de cadena de los radicales alquílicos de C10 a C18: máximo en la masa, 0,5% en relación al peso del producto terminado.

3.1.11. Productos de condensación de urea, melamina y ácido omega-aminocaproico con formaldehído: máximo 1,0% en el producto terminado.(I)

3.1.12. Sales sódicas y amónicas de polímeros mixtos de éster monoisopropílico del ácido maleico (aprox. 29%), ácido acrílico (aprox. 16%) y estireno (aprox. 59%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.13. Sal amónica de un copolímero de anhídrido maleico, éster monoisopropílico de ácido maleico y diisobutileno: máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.14. Sal amónica de un copolímero de estireno (aprox. 60%), ácido acrílico (aprox. 23%) y ácido maleico (aprox. 17%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.15. Sal disódica de un polímero mixto de estireno (50%) y ácido maleico (50%): máx. 0,7% referido al peso del producto terminado seco.

3.1.16. Poliuretanos catiónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, tolulendiisocianato, y N-metil dietanolamina o poliuretanos aniónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, tolulendiisocianato, ácido dimetilpropiónico y N-metil dietanolamina: Peso molecular medio 10.000. Máximo 0,15% en relación al peso de fibra seca. (XII)

3.1.17. Poliuretano catiónico, soluble en agua, obtenido a partir de monoestearato de glicerilo, tolulendiisocianato, y N-metil dietanolamina y reticulado con epiclohidrina. Peso molecular medio: 100.000. Máximo: 0,6% en relación al peso de fibra seca. (II) (XII)

3.2. Agentes de retención y drenaje:

3.2.1. Poliacrilamida: máximo 0,1%. La poliacrilamida empleada debe contener como máximo 0,1% de monómero acrilamida.

3.2.2. Polietilenimina: máximo 0,5%. (IV)

3.2.3. Ácidos lignosulfónicos, así como sus sales de amonio, calcio, magnesio y sodio, como máximo: 1% en total.

3.2.4. Polialquilaminas y amidas catiónicas reticuladas máximo en conjunto de los aditivos 3.2.4. a), b), c), d), e), f), g), h), i) y j): 4%.

a) Resina poliamina-epiclohidrina sintetizada a partir de epiclohidrina y diaminopropilmetilamina. (II)

b) Resina poliamida-epiclohidrina sintetizada a partir de epiclohidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina. (II)

c) Resina poliamida-epiclohidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclohidrina o una mezcla de epiclohidrina con amoníaco. (II)

d) Resina poliamida-poliamina-epiclohidrina sintetizada a partir de epiclohidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina. (II)

e) Resina poliamida-epiclohidrina sintetizada a partir de epiclohidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina. (III)

f) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de dicloroetano y una amida del ácido adípico, caprolactama y dietilentriamina.

g) Resina poliamida-epiclohidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclohidrina y dimetilamina: máximo 0,2%. (II)

h) Resina poliamina-epiclohidrina, sintetizada a partir de poliepiclohidrina, dietilentriamina y una mezcla de epiclohidrina y dimetilamina: máximo 0,2% (II)

i) Resina poliamida-epiclohidrina sintetizada a partir de epiclohidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% (III)

j) Resina poliamida-poliamina-epiclohidrina sintetizada a partir de epiclohidrina, éster dimetílico del ácido adípico, éster dimetílico del ácido glutámico, gluconato dimetílico, dietilentriamina: máximo 2% (II).

k) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y dicloroetano: máximo 0,2%.

l) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de etilendiamina, dietilentriamina, trietilentetramina, tetraetilpentamina, pentaetilhexamina, aminoetilpiperazina y 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.

m) Resina poliamina-dicloroetano, sintetizada a partir de bis (3-aminopropil) metilamina.

n) 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.

o) Resina poliamida-poliéteramina-epiclohidrina sintetizada a partir de dietilentriamina, caprolactama, ácido adípico, polietilenglicol y epiclohidrina: máximo 0,2%. (II)

3.2.5. Poliamidamina catiónica de alto peso molecular sintetizada a partir de trietilentetramina y ácido adípico con 15% de éter monometílico del dietilenglicol como diluyente o bien una mezcla de 70 partes de esta solución de poliamidamina con 30 partes de aceite de esperma sulfatado: máximo 0,2% calculado como poliamidamina.

3.2.6.

a) Mezcla de:

- Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco (II),
- polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación de ácido xilolsulfónico, dihidroxidifenilsulfona y formaldehído (sales sódicas y amónicas): máximo 0,1% referido al papel seco. (I)

b) Mezcla de:

- Resina poliamida-epiclorhidrina, preparada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco (II),
- polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación del ácido beta-naftolsulfónico, fenol y formaldehído, como sal sódica: máximo 0,06% referido al papel seco. (I)

3.2.7. Producto de la reacción de poliacrilamida con formaldehído y dimetilamina: máximo 0,06% referido al producto terminado seco. El contenido residual de acrilamida monómero no debe superar el 0,1% en relación con el producto de la reacción de la poliacrilamida con formaldehído y dimetilamina. En el extracto acuoso del producto terminado no debe detectarse dimetilamina. Límite de detección: 0,002 mg/dm². (I)

3.2.8. Copolímero de N,N,N-trimetilamonio-propilacrilamida y acrilamida: máximo 0,05%. Contenido residual de acrilamida 0,05 mg/kg en el producto terminado.

3.2.9. Alquilarilsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.2.10. Dispersiones siliconadas de parafina: máximo 0,5%, referido a la sustancia seca de la dispersión. La silicona deberá responder a los requisitos especificados en 3.4.1.

3.2.11. Cloruro de polidimetildialilamonio: máximo 0,5%. La resina terminada tiene un contenido de nitrógeno de 8,66 ± 0,4% sobre base seca y la viscosidad mínima en solución acuosa (40% m/m) de 1000 centipoises, usando un viscosímetro de Brookfield, modelo LVF, usando espina o rotor N° 3 a 30 r.p.m. El monómero residual no debe exceder el 1% m/m del polímero, base seca.

3.2.12. Dicloruro de poli (oxietilendimetiliminio) etilen (dimetiliminio) etileno: La solución del polímero sólido en agua destilada a 25°C tiene una viscosidad reducida no menor a 0,15 decilitros/gramo (FDA 176.170). Sólo como agente de retención y drenaje y como máximo 0,1% m/m de las fibras secas del producto terminado. (XV)

3.2.13. Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada por la reacción de epiclorhidrina con N,N,N,N-tetrametiletilendiamina y monometilamina, con un contenido de nitrógeno entre 11,6 y 14,8%, un contenido de cloro entre 20,8 y 26,4% y una viscosidad mínima en solución acuosa al 25% m/m, de 500 centipoises a 25°C, determinada con un viscosímetro Brookfield de la serie LV, usando espina o rotor N° 2 a 12 r.p.m. Como máx: 0,12% en peso referido al peso de fibras secas del papel, cartón o cartulina terminados. (XV)

3.2.14. Goma guar modificada por el tratamiento con clorhidrato de □ -dietilamino-cloroetano: sólo debe emplearse como agente de retención y drenaje. (XV)

3.2.15. Goma guar modificada por el tratamiento con cantidades inferiores al 25% m/m de cloruro de 2,3-epoxipropilmetilamonio: el producto terminado deberá tener un contenido máximo de 4,5% de cloro

y 3% de nitrógeno, una viscosidad mínima en solución acuosa al 1% en peso de 1000 centipoises a 25°C, usando un viscosímetro de Brookfield de la serie RV, usando espina o rotor N° 4 a 20 r.p.m.

No debe exceder a 0,15% en peso de las fibras secas. Se podrá utilizar un 0,3% m/m para papeles, cartulinas o cartones destinados a entrar en contacto con alimentos no alcohólicos y no grasos, incluyendo: los alimentos acuosos ácidos y no ácidos (que pueden contener sal y azúcar), inclusive las emulsiones de aceite en agua; productos húmedos de panadería que no contengan grasas o aceites en su superficie y los alimentos sólidos secos que no contengan grasas o aceites en su superficie. (XV)

3.3. Agentes dispersantes y de flotación

De los aditivos auxiliares 3.3.1. a 3.3.9. se podrá usar como máximo 1% de cada uno pero el total no podrá exceder del 3%.

3.3.1. Polivinilpirrolidona: peso molecular mín. 11000.

3.3.2. Aquilsulfonatos (de C10 a C20).

3.3.3. Alquilarilsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.3.4. Sales alcalinas de ácidos fosfóricos predominantemente de condensación lineal (polifosfatos); el contenido de fosfatos condensados cíclicos (metafosfatos) no debe superar el 0,8%.

3.3.5. Eteres alquílicos de poliglicoles y/o éteres alquilfenólicos de poliglicoles con 6-12 grupos oxietilénicos.

3.3.6. Aceite de ricino sulfonado. Aceite de ricino sulfatado.

3.3.7. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído. (I)

3.3.8. Acido lignosulfónico y sus sales de calcio, magnesio, sodio y amonio.

3.3.9. Laurilsulfato de sodio.

3.3.10. Poliacrilato de sodio: máximo 0,5%

3.3.11. Dioctilsulfosuccinato de sodio.

3.4. Antiespumantes:

3.4.1. Organopolisiloxanos con grupos metilos y/o fenilos (aceite de siliconas): máximo 0,1%. Viscosidad a 20°C no menor de 100 mm². s-1.

3.4.2. Tributilfosfato y/o triisobutilfosfato y/o trietilfosfato: máximo 0,1%.

3.4.3. Alcoholes alifáticos superiores (C8 a C26), incluso en forma emulsionada. Las soluciones acuosas con un contenido de 20-25% de estos agentes antiespumantes pueden contener adicionalmente como emulsionantes un máximo del 2% de parafinas líquidas y un total del 2% de alquil- y alquilariloxietilatos y sus éteres del ácido sulfúrico. Las parafinas líquidas deberán cumplir las exigencias, como aditivos alimentarios.

3.4.4. Esteres de ácidos grasos con alcoholes mono y polivalentes (C1-C18) y ésteres de ácidos grasos con polietilenglicol y polipropilenglicol.

3.4.5. Alquilsulfonamidas (C10 a C20).

3.4.6. Parafinas líquidas: máximo 0,1%. Deben cumplir las exigencias como aditivos alimentarios.

3.4.7. Sílice (XIII)

3.4.8. Triglicéridos grasos y los ácidos, alcoholes, dímeros, mono y diglicéridos derivados de: sebo bovino, grasa (manteca) de cerdo, aceites de: algodón, arroz, coco, maíz, maní, colza, linaza, palma, ricino, soja, mostaza, pescado y de esperma, y "tall oil". (XIII)

3.4.9. Productos de reacción de dimetil y metilhidrógeno siloxanos y siliconas con polietilenglicol-polipropilenglicol monoaliléter. (XIII)

3.4.10. Ceras de petróleo. Deberán cumplir las especificaciones de FDA 178.3710 ó 178.3720 (XIII)

3.4.11. Aceite mineral. Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3620 (XIII)

3.4.12. Querosén. (XIII)

3.5. Agentes antimicrobianos

3.5.1. Hipoclorito de sodio, clorito de sodio, peróxido de sodio y de hidrógeno, sulfito ácido de sodio y ácido peroxiacético: máximo 0,1% referido a la fibra seca.

El extracto del producto terminado no debe dar reacción positiva de hipoclorito, clorito, peróxido o sulfito. (*)

3.5.2. Se puede utilizar también una solución acuosa al 0,15% de ésteres del ácido p-hidroxibenzoico (ésteres metílico, etílico y n-propílico así como sus sales de sodio) en peróxido de hidrógeno (35% m/m): máx: 15 mg del éster por kg del envase terminado, el que no debe ejercer efecto conservante sobre el alimento envasado. No debe detectarse peróxidos en el extracto del producto terminado. (*)

3.5.3. 1,4-Bis- (bromoacetoxi) buteno: en el extracto del producto terminado no debe detectarse más de 0,01 mg de bromo por dm².

3.5.4. Disulfuro de tetrametiluram. (V) (*)

3.5.5. 3,5-dimetil-tetrahydro- 1,3,5- tiodiazin- 2- tiona. (V) (*).

3.5.6. 2-bromo-4-hidroxiacetofenona. (V) (*)

3.5.7. Cianoditioimidocarbonato disódico y/o N-metil-ditiocarbamato de potasio. (VI) (*)

3.5.8. Metilen-bis-tiocianato. (V) (*)

3.5.9. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio y 2-mercapto-benzotiazol sódico: en el extracto del producto terminado no deben ser detectados ambos auxiliares así como sus productos de transformación en particular metiltiourea, N, N'-dimetil-tiourea y los ditiocarbamatos. (*)

3.5.10. Hexafluorosilicato de sodio: en el extracto del producto terminado no se debe detectar iones fluoruro. (*)

3.5.11. Cloruro del ácido 2-oxo-2(4-hidroxi-fenil)-acethidroxámico. (V) (*)

3.5.12. 1-Bromo-3-cloro-5,5-dimetilhidantoína: máximo 0,04% respecto de fibra seca. No se debe detectar hipoclorito e hipobromito en el producto terminado. (*)

3.5.13. 2-Bromo-2-nitropropanodiol-(1,3): máximo 0,003% referido a la fibra seca. (V) (*)

3.5.14. a) Mezcla de 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 3 partes) y 2-metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 1 parte): en total, máximo 0,0004% referido a la fibra seca o

b) Mezcla De N, N'-Dihidroximetilencarbamida: Máximo 0,0125% referido a la fibra seca, 1,6-dihidroxi-2,5-dioxahexano: máximo 0,029% referido a la fibra seca, 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00045% referido a la fibra seca y 2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00015% referido a la fibra seca.

En el extracto del producto terminado no se deberá detectar más de 1,0 mg de formaldehído/dm² y no más de 0,0005 mg/dm² de isotiazolinonas.

3.5.15. 2,2-Dibromo-3-nitrilo-propionamida: máximo 0,0045%, referido a las fibras secas. (V) (*)

3.5.16. Mezcla de fenil-(2-cloro-2-ciano vinil) sulfona (aprox. 80%) fenil-(1,2-dicloro-2-ciano-vinil) sulfona (aprox 10%) y 2-fenil-sulfonilpropionitrilo (aprox. 10%): máximo en total 0,001% referido a las fibras secas. Estas sustancias y el producto de descomposición fenilsulfonilacetoneitrilo no deben ser detectables en el extracto del producto terminado (*).

3.5.17. 1,2-benzoisotiazolina-3ona: máximo 0,15 mg/dm². (V): límite de detección 5 □ g/dm².

3.5.18. 1,2-dibromo-2,4-dicianobutano, máximo 0,005% (V): límite de detección del método 0,6 □ g/dm².

3.5.19. 4,5-dicloro-(3H)-1,2-ditio-3-ona: máximo 0,004%, referido a las fibras secas. (V): límite de detección 2,0 mg/kg.

3.5.20. □ -bromo-□ -nitroestireno, máximo 0,045%, referido a las fibras secas. (V): límite de detección: 0,06 mg/kg de producto terminado.

3.5.21. Glutardialdehído: máximo 2,5%. En 1 kg de producto terminado no se debe detectar más de 2mg de glutardialdehído.

3.5.22. Cloruro de didecil-dimetil amonio: máximo 0,5% respecto a la fibra seca.

3.5.23. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio. (X)

3.5.24. Cloruro de N-alquil (C12-C18) dimetilbencilamonio. (X)

3.5.25. Dimetilditiocarbamato sódico o potásico. (X)

3.5.26. 2-tiocianometilbenzotiazol. (X)

3.6. Conservadores: Los conservadores 3.6.1. a 3.6.5. deben ser utilizados únicamente en las cantidades necesarias para proteger de su deterioro a las materias primas, los auxiliares de fabricación y los agentes de acabado del material de envasado. No se debe ejercer una acción conservadora sobre el alimento por el agregado de estas sustancias.

3.6.1. Acido sórbico.

3.6.2. Acido fórmico.

3.6.3. Esteres etílico y propílico del ácido-p-hidroxibenzoico.

3.6.4. Acido benzoico.

3.6.5. Aducto de 70% de alcohol bencílico y 30% de formaldehído. (I)

3.6.6. Metaborato de Bario. Sólo para recubrimientos y para papeles, cartulinas y cartones destinados a entrar en contacto con alimentos sólidos secos.

3.7. Agentes estabilizantes (precipitantes) de fijación, apergaminantes y los demás no clasificados en 3.1. a 3.6.:

3.7.1. Sulfato de aluminio

3.7.2. Acido sulfúrico.

3.7.3. Formiato de aluminio.

3.7.4. Oxidloruro de aluminio.

3.7.5. Aluminato de sodio.

3.7.6. Tanino.

3.7.7. Productos de condensación de urea, diciandiamida y melamina con formaldehído: máximo 1,0%. (I)

3.7.8. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído: máximo 1,0%.
(I)

3.7.9. Sales sódicas del ácido etilendiaminotetracético, del ácido dietilentriaminopentacético y del ácido N-hidroxietilendiaminotriacético.

3.7.10. Amoníaco.

3.7.11. Carbonato, bicarbonato y fosfato de sodio.

3.7.12. Anhídrido carbónico (dióxido de carbono).

3.7.13. Hidróxido de sodio.

3.7.14. Acido glucónico.

4. MEJORADORES ESPECIALES DEL PAPEL:

4.1. Agentes que mejoran las propiedades mecánicas del papel húmedo:

4.1.1. Glioxal: en el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,5 mg de glioxal/dm².

4.1.2. Resinas urea-formaldehído. (I)

4.1.3. Resinas melamina-formaldehído. (I)

4.1.4. Resinas urea-melamina-formaldehído. (I)

4.1.5. Polialquilenaminas y amidas catiónicas reticuladas (ver 3.2.4): máximo en total 4,0% m/m.

a) Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina (ver 3.2.4. a). (II)

b) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina (ver 3.3.4. b). (II)

c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco (ver 3.2.4. c). (II)

d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina (ver 3.2.4.d). (II)

e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida de ácido adípico y diaminopropilmetilamina. (II)

f) Resina poliamida-epiclorhidrina, obtenida de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% m/m. (III)

4.2. Agentes de retención de la humedad: de los aditivos 4.2.1. a 4.2.9.: máximo en total 7% m/m.

4.2.1. Glicerina.

4.2.2. Sorbitol, manitol, xilitol.

4.2.3. Sacarosa, glucosa, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido (en portugués: xarope de açúcar, invertido).

4.2.4. Cloruro de sodio, cloruro de calcio.

4.2.5. Polietilenglicol: contenido máximo de monoetilenglicol en el aditivo: 0,2% m/m.

4.2.6. Urea.

4.2.7. Nitrato de sodio, solamente en combinación con urea.

4.2.8. Polipropilenglicol.

4.2.9. Propilenglicol.

4.2.10. Dioctilsulfosuccinato de sodio.

4.3. Materias colorantes y blanqueadores ópticos:

4.3.1. Colorantes (en portugués: Pigmentos y Colorantes: se permitirán aquellos que cumplan con las Resoluciones Mercosur GMC N° 056/92 y 028/93, incorporadas a este Código por Resolución MSyAS N° 003/95, en cuanto a límites de composición. No deben migrar al alimento y deberán cumplir con la Reglamentación específica.

4.3.2. Blanqueadores ópticos: no deben migrar al alimento y deberán cumplir con la Reglamentación específica. En el caso de derivados sulfonados del estilbena: en la masa o en superficie máximo 0,3% m/m en relación al producto terminado.

4.4. Agentes de recubrimiento y mejoradores de superficie.

4.4.1. Materiales plásticos (películas, revestimientos por extrusión, soluciones, lacas, dispersiones) que cumplan con las Reglamentaciones correspondientes. En el caso de papeles, cartulinas y cartones recubiertos con plásticos y que conforme al uso determinado los alimentos sólo están en contacto con el recubrimiento de plástico y no puede tener lugar la migración de aditivos provenientes de los papeles, cartulinas y cartones, deberán responder únicamente a las exigencias para envases y equipamientos plásticos.

4.4.2. Parafinas, ceras microcristalinas, poliolefinas y politerpenos de bajo peso molecular: deberán cumplir los requisitos de las Reglamentaciones correspondientes a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.

4.4.3. Alcohol polivinílico: viscosidad de la solución acuosa al 4% m/m a 20°C no menor de 5 centipoises.

4.4.4. Fosfato de bis (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio con no más del 15% de fosfato de mono (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio, cumpliendo las siguientes condiciones:

El contenido de grupos alquilo de C8 de ambos compuestos debe ser mayor de 95%, referido al contenido total de grupos alquilo.

Los papeles, cartulinas y cartones tratados con estos compuestos no pueden ser puestos en contacto con alimentos alcohólicos.

Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas menores de 66°C, se permite como máximo 8,3 mg/dm² (correspondiente a 4,4 mg de flúor/dm²).

Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas mayores de 66°C, se permite como máximo 4,3 mg/dm² (correspondiente a 2,2 mg de flúor/dm²).

4.4.5. Complejos de tricloruro de cromo con ácidos grasos saturados de cadena lineal de C14 y superiores: máximo 0,4 mg/dm² expresado en cromo.

En el extracto acuoso en frío de los productos terminados se podrá detectar como máximo 0,004 mg de cromo trivalente/dm² y no se deberá detectar como hexavalente. (*)

4.4.6. Sales de ácidos grasos (C12 a C20) de amonio, aluminio, calcio, potasio y sodio.

4.4.7. Caseína (Ver 3.1.2.) y proteínas vegetales. La suma de las impurezas establecidas en (VII) no debe superar los 50mg/kg. (IX)

4.4.8. Almidones: se permitirán todos los almidones mencionados en 3.1.3., debiendo cumplir las especificaciones allí establecidas.

4.4.9. Manogalactanos y éteres galactomanánicos (ver 3.1.6.): La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. (IX) (XI)

4.4.10. Sal sódica de la carboximetilcelulosa; pura:

La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.(IX) (XI)

4.4.11. Metilcelulosa:

La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.

4.4.12. Hidroxietilcelulosa:

La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.

4.4.13. Alginatos:

La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.

4.4.14. Goma xantan: Deberá cumplir las exigencias como aditivo alimentario.

4.4.15. Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua inocuas para la salud: Ver 2.1. a 2.7.

4.4.16. Agentes antiespumantes: ver ítem 3.4.

4.4.17. Agentes dispersantes: ver ítem 3.3.

Texto correspondiente a las llamadas

- (I) En el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,0 mg de formaldehído/dm².
- (II) No debe detectarse epíclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/kg).
- (III) No debe detectarse etilenimina ni epíclorhidrina (límite de detección de ambas sustancias 0,1 mg/kg).
- (IV) No debe detectarse etilenimina (límite de detección: 0,1 mg/kg).
- (V) Esta sustancia auxiliar no debe detectarse en el extracto del producto terminado.
- (VI) Ambas sustancias auxiliares no deben ser detectadas en el extracto del producto terminado.
- (VII) Estas sustancias podrán contener como máximo
 - Arsénico: 3 mg/kg
 - Plomo: 10 mg/kg
 - Mercurio: 2mg/kg
 - Cadmio: 2 mg/kg
- (VIII) Estas sustancias podrán contener como máximo:
 - Zinc: 25 mg/kg
 - Zinc y cobre sumados: 50 mg/kg
- (IX) Estas exigencias corresponden únicamente a los agentes para mejoramiento y recubrimiento de superficie.
En el caso que estos agentes aparezcan en otro lugar de la presente reglamentación valen las exigencias allí establecidas.
- (X) Estos agentes deben ser agregados al agua de proceso usada en la producción de papel, cartulina y cartón y la cantidad utilizada no debe exceder la necesaria para lograr el efecto técnico deseado.
- (XI) Glicolato de sodio máximo 0,5% m/m.
- (XII) En la elaboración de poliuretanos se admite la utilización de como máximo 0,03% m/m de diacetato de butil estaño referido al agente de encolado. El papel podrá contener como máximo 0,3 □ g/dm² de dicha sustancia. En el extracto del producto terminado no se deberán detectar aminas primarias aromáticas (*).

(XIII) La cantidad de agente antiespumante agregado durante el proceso de manufactura no deberá exceder la cantidad necesaria para lograr el efecto técnico deseado.

(XIV) Requisitos especiales para papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico: deberá responder a las siguientes características:

- a) Acidez expresada en ácido sulfúrico máximo 0,02% m/m.
- b) Humedad máximo 10,0% m/m.
- c) Cenizas máximo 0,60% m/m.
- d) Extracto acuoso máximo 1,50% m/m.
- e) Sustancias reductoras (expresada en glucosa) máximo 0,20% m/m.
- f) Arsénico como As, límite de composición: máximo 2 mg/kg.
Cobre total como Cu, límite de composición: máximo 30 mg/kg.
Cobre soluble en agua como Cu, límite de migración específica: máximo 10 mg/kg.
Hierro total como Fe, límite de composición: máximo 70 mg/kg.
Hierro soluble en agua como Fe, límite de migración específica: máximo 15 mg/kg.
Plomo como Pb, límite de composición: máximo 20 mg/kg.
- g) Formaldehído. (I).
- h) Acido bórico y otros antisépticos, no detectables. (*)

(XV) Debe ser empleado antes de la operación de la formación de la hoja.

(*) Debe ser fijado el límite de detección.

Material celulósico reciclado

Se podrá utilizar este tipo de materia fibrosa sólo para alimentos secos, no grasos y siempre que no estén impresos o teñidos (exceptuando con aquellos colorantes permitidos en el ítem 4.3.1.) y que no hayan estado en contacto con sustancias tóxicas.

Papeles de Filtro para Cocción y para Filtración en Caliente.

Los papeles que habrán de ser sometidos a un proceso de extracción en caliente (como bolsas para la cocción de alimentos, papel para la filtración en caliente, saquitos para infusiones) podrán ser usados siempre y cuando además de ser adecuados para el uso previsto cumplan con las siguientes condiciones:

1. MATERIAS PRIMAS FIBROSAS:

Como tales se podrá utilizar:

Fibras a base de celulosa blanqueada y derivados de la celulosa.

Fibras sintéticas de mezclas de polímeros mixtos de cloruro de vinilo y de acetato de vinilo libres de agentes plastificantes y siempre y cuando cumplan con las especificaciones para materiales plásticos del Cap. IV del Código Alimentario Argentino.

2. SUSTANCIAS AUXILIARES.

2.1. Apergaminantes.

2.1.1. Acido sulfúrico.

2.2. Neutralizantes

2.2.1. Amoníaco, carbonato de sodio.

2.3. Agentes que mejoran las propiedades mecánicas del papel húmedo: Polialquileniminas catiónicas reticuladas, en particular:

2.3.1. Resina poliamina-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina.

2.3.2. Resina poliamida-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina.

2.3.3. Resina poliamida-epiclorhidrina obtenida a partir del ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco.

2.3.4. Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, adipato dimetílico y dietilentriamina.

2.3.5. Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, una amida del ácido adípico y diaminopropilmetilamina.

2.3.6. Resina poliamida-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina, no más del 0,3%

De los compuestos 2.3.1. a 2.3.6. se permitirá como máx. el 0,5% referido a la materia fibrosa seca. No debe detectarse etilenimina ni epiclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/kg).

REQUISITOS ESPECIALES:

Los papeles no deben modificar el olor y sabor de los alimentos.

El residuo seco total de la extracción con agua caliente no podrá ser superior a 10 mg/dm² y el contenido total de nitrógeno de este extracto (determinado por el Método Kjeldahl) no podrá ser superior a 0,1 mg/dm².

En el extracto con agua caliente no se deberá detectar formaldehído o glioxal."

Artículo 186 tris - (Res. MS y AS N° 296/99)

Disposiciones Generales para Películas de Celulosa Regenerada en contacto con Alimentos.

1. ALCANCE

El presente Artículo se aplica a películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materiales siempre que la cara en contacto con el alimento sea de celulosa regenerada.

Este Artículo no se aplica a las tripas sintéticas de celulosa regenerada, las que serán objeto de una reglamentación específica, ni a las películas de celulosa regenerada cuya superficie destinada a entrar en contacto con alimentos esté recubierta por una capa de más de 50 mg/dm².

En este último caso se debe cumplir con las reglamentaciones correspondientes a envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

2. DEFINICION

La película de celulosa regenerada es una hoja fina obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o de algodón no reciclados. Para cumplir las exigencias técnicas, podrán adicionarse sustancias adecuadas a la masa o a la superficie de la hoja. Las películas de celulosa regenerada podrán estar recubiertas, por una o ambas caras.

3. DISPOSICIONES GENERALES

3.1.- Las películas de celulosa regenerada a que se refiere el presente Artículo deberán ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

3.2.- Para la fabricación de las películas de celulosa regenerada solamente podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias incluidos en la "Lista Positiva de Componentes para Películas de Celulosa Regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos", cumpliendo las restricciones establecidas en la misma.

3.3.- La Lista Positiva de sustancias para películas de celulosa regenerada podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" incluido en la Resolución Mercosur GMC N° 056/92 sobre disposiciones generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

3.4.- La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no deberá entrar en contacto con los alimentos.

3.5.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear las películas de celulosa regenerada deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones Mercosur GMC N° 056/92 y 028/93; incorporadas al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

La metodología analítica correspondiente se haya descripta en la Resolución Mercosur GMC N° 028/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

3.6.- Las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizadas/aprobadas por la autoridad competente previamente.

3.7.- Los usuarios de películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellas autorizadas/aprobadas por la autoridad competente.

3.8.- Todas las modificaciones de composición de las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su autorización/aprobación.

4. LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA PELÍCULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS:

Los porcentajes que figuran en la primera y segunda parte de esta Lista Positiva vienen expresados en masa/masa (m/m) y están calculados en cantidad de película de celulosa regenerada anhidra no recubierta.

Las denominaciones técnicas usuales aparecen entre corchetes.

Las sustancias utilizadas deberán ser de buena calidad técnica en lo que respecta a los criterios de pureza.

PRIMERA PARTE

PELICULA DE CELULOSA REGENERADA NO RECUBIERTA

<u>Denominaciones</u>	RESTRICCIONES
A. Celulosa regenerada	No menos del 72% (m/m)
B. Aditivos	
1. Humidificantes	No más del 27% (m/m) en total
- Bis (2-hidroxietil) éter [= dietilenglicol] - Etanodiol [= monoetilenglicol]	Sólo para las películas destinadas a ser recubiertas y posteriormente utilizadas con productos alimenticios no húmedos, es decir, que no contengan agua físicamente libre en la superficie. El límite de

<u>Denominaciones</u>	RESTRICCIONES
	migración específica (L.M.E.) para monoetilenglicol y dietilenglicol es de 30 mg/kg; la metodología analítica para la determinación de la migración específica de etilenglicol y dietilenglicol están descriptas en el Tomo II del Código Alimentario Argentino - Metodología Analítica Oficial.
- 1,3-butanodiol - Glicerol - 1,2-propanodiol [= 1,2 - propilenglicol]	
- Oxido de polietileno [= polietilenglicol] - Oxido de 1,2 - polipropileno [= 1,2 - polipropilenglicol]	Peso molecular medio entre 250 y 1200 Peso molecular medio inferior o igual a 400 y contenido de 1,3 - propanodiol libre en la sustancia inferior o igual al 1% (m/m)
- Sorbitol - Tetraetilenglicol - Trietilenglicol - Urea	
2. Otros aditivos Primera Clase	No más del 1% (m/m) en total La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm ² de película no recubierta
- Acido acético y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio. - Acido ascórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio. - Acido benzoico y benzoato de sodio. - Acido fórmico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio. - Acidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive, ácido behénico y ácido ricinoleico, y en todos los casos sus sales de amonio, calcio, magnesio, sodio, aluminio, zinc y potasio. - Acido cítrico, d- y l-láctico, maleico, l-tartárico y sus sales de sodio y potasio. - Acido sórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio. - Amidas de ácidos grasos lineales saturados	

<u>Denominaciones</u>	RESTRICCIONES
<p>o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y también las amidas de los ácidos behénico y ricinoleico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almidones y harinas alimenticios naturales. - Almidones y harinas alimenticios modificados por tratamiento químico. - amilosa. - Carbonatos y cloruros de calcio y magnesio. - Esteres de glicerol con ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y/o con ácidos adípico, cítrico, 12-hidroxiesteárico [= oxiestearina] y ricinoleico. - Esteres de polioxietileno (número de grupos de oxietileno entre 8 y 14) con ácidos grasos lineales, saturados e insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive. - Esteres de sorbitol con ácidos grasos lineales saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive. - Mono y diésteres del ácido esteárico con etanodiol [=monoetilenglicol] y/o bis (2-hidroxietyl) éter [=dietilenglicol] y/o trietilenglicol. - Oxidos e hidróxidos de aluminio, calcio, magnesio y silicio, así como silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio, magnesio y potasio. 	
- Oxido de polietileno [= polietilenglicol]	Peso molecular medio entre 1.200 y 4.000
- Propionato de sodio	
Segunda clase	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 1 mg/dm ² de la película no recubierta y la cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 0,2 mg/dm ² (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) de la película no recubierta.
<ul style="list-style-type: none"> - Alquil (C8- C18) bencenosulfonato de sodio - Isopropilnaftalenosulfonato de sodio 	

<u>Denominaciones</u>	RESTRICCIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Alquil (C8- C18) sulfato de sodio - Alquil (C8 - C18) sulfonato de sodio - Dioctilsulfosuccinato de sodio 	
<ul style="list-style-type: none"> - Diestearato de dihidroxietil-dietilentríamino-monoacetato 	No más de 0,05 mg/dm ² de la película no recubierta
<ul style="list-style-type: none"> - Laurilsulfato de amonio, magnesio y potasio - N, N' - diestearoil - etilendiamina; - N, N' - dipalmitoil - etilendiamina y N, N' - dioleil - etilendiamina - 2- heptadecil - 4,4,-bis (metileneestearato) oxazolina 	
<ul style="list-style-type: none"> - Polietilen-aminoestearamidaetilsulfato 	No más de 0,1 mg/dm ² de la película no recubierta
Tercera clase - Agentes de anclaje	La cantidad total de sustancias no podrá sobrepasar 1 mg/dm ² de la película no recubierta
<ul style="list-style-type: none"> - Producto de condensación de melamina-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Butanol, dietilentríamino, etanol, trietilen tetramina, tetraetilenpentamina, tri- (2-hidroxietil) amina [= trietanolamina], 3,3' - diaminodipropilamina, - 4,4' - diaminodibutilamina - Producto de condensación de melamina-urea-formaldehído, modificado con tri- (2-hidroxietil) amina [= trietanolamina] 	<p>Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm² de la película no recubierta.</p> <p>Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm² de la película no recubierta.</p> <p>Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm² de la película no recubierta.</p> <p>Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm² de la película no recubierta</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Polialquilenaminas catiónicas reticuladas: <ul style="list-style-type: none"> a) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de diaminopropilmetilamina y epiclorhidrina. b) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentríamino y/o etilendiamina. c) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de ácido adípico, dietilentríamino y epiclorhidrina, o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco. d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina adinato de dietilo 	

<u>Denominaciones</u>	RESTRICCIONES
y dietilentriamina. e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipamida y diaminopropilmetilamina	
- Polietilenaminas y polietileniminas - Producto de condensación de urea-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes:	No más de 0,75 mg/dm ² de la película no recubierta. Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm ² de la película no recubierta
Acido aminometilsulfónico, ácido sulfanílico, butanol, diaminobutano, diaminodietilamina, 3,3'-diaminodipropilamina, diaminopropano [= propilendiamina], dietilentriamina, etanol, guanidina, metanol, tetraetilpentamina, trietilpentetramina, sulfito de sodio	
Cuarta clase	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 0,01 mg/dm ² de la película no recubierta
- Productos de reacción de las aminas de aceites alimenticios con óxido de polietileno [= polietilenglicol] - Laurilsulfato de monoetanolamina	

SEGUNDA PARTE

PELICULA DE CELULOSA REGENERADA RECUBIERTA

Denominaciones	Restricciones
A. Celulosa regenerada	Véase la primera parte
B. Aditivos	Véase la primera parte
C. Recubrimientos	No más de 50 mg de recubrimiento/dm ² de película en la superficie en contacto con el producto alimenticio
1. Polímeros	La cantidad total de sustancia no podrá pasar de 50 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio
- Eteres etílicos. hidroxietílicos. hidroxironílicos v	

Denominaciones	Restricciones
metílicos de celulosa	
- Nitrato de celulosa	No más de 20 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio; contenido de nitrógeno entre el 10,8% (m/m) y el 12,2% (m/m) en el nitrato de celulosa
- Polímeros, copolímeros y sus mezclas, preparados a partir de los monómeros siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Acetales de vinilo derivados de aldehídos saturados (C1 a C6) • Acetato de vinilo • Eteres vinílicos de alquilo (C1 a C4) • Ácidos acrílico, crotonico, itacónico, maleico, metacrílico y sus ésteres • Butadieno • Estireno • Metilestireno • Cloruro de vinilideno • Nitrilo acrílico [= acrilonitrilo] • Nitrilo metacrílico • [= metacrilonitrilo] • Etileno, propileno, 1- y 2-butileno • Cloruro de vinilo 	De acuerdo con la Reglamentación "Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos" Resolución Mercosur GMC N° 087/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.
2. Resinas	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 12,5 mg/dm ² en la superficie en contacto con el producto alimenticio y sólo para la preparación de películas de celulosa regenerada con recubrimiento a base de nitrato de celulosa o de copolímeros de cloruro de vinilo y acetato de vinilo
- Caseína - Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción y sus ésteres de los alcoholes metílico, etílico y alcoholes polivalentes C2-C6 y las mezclas de dichos alcoholes <ul style="list-style-type: none"> - Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación - o desproporción, condensados con los ácidos acrílico maleico 	

Denominaciones	Restricciones
<p>cítrico, fumárico y/o ftálico, y/o 2,2-bis- (4-hidroxifenil) propano-formaldehído [= bisfenol-formaldehído] y esterificados con los alcoholes metílico, etílico o alcoholes polivalentes de C2 a C6, o mezclas de dichos alcoholes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esteres derivados de bis-(2-hidroxietil) éter [= dietilenglicol] con los productos de adición de □ -pineno y/o dipenteno y/o diterpeno y anhídrido maleico - Gelatina alimenticia - Aceite de ricino y sus productos de deshidratación o hidrogenación y sus productos de condensación con poliglicerol, ácidos adípico, cítrico, maleico, ftálico y sebácico - Resina damar - Poli-beta-pineno - Resinas urea-formaldehído (véanse agentes de anclaje) 	
3. Plastificantes	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Acetiltributilcitrato - Acetiltri-(2-etilhexil) citrato - Adipato de diisobutilo - Adipato de di-n-butilo - Azelato de di-n-hexilo 	
<ul style="list-style-type: none"> - Ftalato de butilo y bencilo 	No más de 2 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Ftalato de dibutilo 	No más de 3 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Ftalato de dicitclohexilo 	No más de 4 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Fosfato de 2-etilhexilo y difenilo 	No más de 2,5 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio

Denominaciones	Restricciones
<ul style="list-style-type: none"> - Monoacetato de glicerol □ = monoacetina□ - Diacetato de glicerol □ = diacetina□ - Triacetato de glicerol □ = triacetina□ - Sebacato de dibutilo - Sebacato de di-(2-etilhexilo) □ = dioctilsebacato□ - Tartrato de di-n-butilo - Tartrato de di-iso-butilo 	
4. Otros aditivos	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm ² en total en la película de celulosa regenerada, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio
4.1. Aditivos mencionados en la primera parte	Las mismas restricciones que en la primera parte (sin embargo, las cantidades en mg/dm ² se referirán a la película de celulosa regenerada no recubierta, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio)
4.2. Aditivos específicos de recubrimiento	La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm ² (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) del recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - 1- hexadecanol □ = alcohol palmítico□ y 1- octadecanol □ = alcohol estearílico□ - Esteres de ácidos grasos lineales saturados o insaturados con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y de ácido ricinoleico con los alcoholes lineales etílico, butílico, amílico y oleico - Ceras de montana, incluyendo los ácidos montánicos (C26 a C32) purificados y/o sus ésteres con etanodiol □ =monoetilenglicol□ y/o 1,3- butanodiol y/o sus sales de calcio y potasio - Cera de carnauba - Cera de abeja - Cera de esparto - Cera de candelilla 	
- Dimetilpolisiloxano	No más de 1 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio

Denominaciones	Restricciones
<ul style="list-style-type: none"> - Aceite de soja epoxidado (con contenido de oxígeno oxiránico entre el 6 y el 8%) - Parafina refinada y ceras microcristalinas - Tetraestearato de pentaeritritol 	
<ul style="list-style-type: none"> - Fosfatos de mono y bis (octadecil-dietilenóxido) 	No más de 0,2 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Acidos alifáticos (C8-C20) esterificados con mono- o di-(2-hidroxietil) amina - 2- y 3-ter-butil-4-hidroxianisol □ = butilhidroxianisol, BHA □ 	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - 2,6-di-ter-butil-4-metilfenol □ = butilhidroxitolueno, BHT □ 	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Bis (2-etilhexil) maleato de di-n-octilestaño 	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<p>5. Solventes</p>	La cantidad total de las sustancias o materias no podrá pasar de 0,6 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
<ul style="list-style-type: none"> - Acetato de butilo - Acetato de etilo - Acetato de isobutilo - Acetato de isopropilo - Acetato de propilo - Acetona - 1-butanol - Etanol - 2-butanol - 2-propanol - 1-propanol - Ciclohexano - 2-butoxietanol □ =etilenglicol monobutiléter□ - Acetato de 2-butoxietanol □ = acetato de etilenglicolmonobutiléter□ - 2- etoxietanol □ = etilenglicol monoetiléter□ 	

Denominaciones	Restricciones
<ul style="list-style-type: none"> - Acetato de 2-etoxietanol □ = acetato de etilenglicol monoetiléter□ - 2-metoxietanol □ =etilenglicol monometiléter□ - Acetato de 2-metoxietanol □ = acetato de etilenglicol monometiléter□ - Metiletilcetona - Metilisobutilcetona - Tetrahidrofurano - Tolueno 	<p>No más de 0,06 mg/dm² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio</p>

Artículo 187 - (Res. MSyAS N° 1575/78) Los metales en contacto con los alimentos y sus materias primas no deberán contener más de 1% de impurezas constituidas por plomo, antimonio, cinc, cobre u otros metales considerados en conjunto, ni más de 0,01% de arsénico, ni otra sustancia considerada nociva por la autoridad sanitaria nacional.

La hojalata destinada a envases para alimentos y sus materias primas deberá cumplir las siguientes exigencias:

1. Envases sin barniz sanitario protector interior.
 - a) Para productos alimenticios en general: la superficie en contacto directo con los alimentos tendrá un mínimo de 5,5 g de estaño por metro cuadrado (corresponde a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 11 g/m², entre ambas caras, o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia).
 - b) Para productos alimenticios sólidos relativamente secos (polvos, granulados, escamas, etc) y aceites: la superficie en contacto directo con los alimentos tendrá un mínimo de 2,8 g de estaño por metro cuadrado (corresponde a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 5,6 g/m², entre ambas caras, o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia).
2. Envases con barniz sanitario protector interior.
 - a) Para productos alimenticios en general: la superficie en contacto directo con los alimentos tendrá un mínimo de 2,8 g de estaño por metro cuadrado (corresponde a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 5,6 g/m², entre ambas caras, o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia).
 - b) Para productos alimenticios relativamente secos (polvos, granulados, escamas, etc): la superficie en contacto directo con los alimentos tendrá un mínimo de 1,5 g de estaño por metro cuadrado (corresponde a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 3,1 g/m² entre ambas caras).

En casos particulares, sujetos a la aprobación previa de la autoridad sanitaria competente, se permite la utilización de chapa negra tratada con barniz sanitario protector".

Artículo 188 - (Res. MSyAS N° 76781) Cuando se considere necesario se podrá proteger interiormente los envases metálicos con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento o tratamiento protector que se ajuste a las exigencias del presente Código.

Todo material estañado, esmaltado, laqueado, barnizado y/o tratado, debe presentar su superficie cubierta de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada a la protección del producto que se debe envasar.

En tal sentido se aceptarán envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, así como con la presencia de poros, rayas y fracturas inherentes al material y al proceso de confección de los envases.

Imperfecciones de la superficie interna del recipiente metálico no serán motivo de observaciones ni rechazo del producto contenido en él, en tanto no exista deformación por presión de hidrógeno (abombamiento del envase), el producto cumpla con las exigencias químicas y microbiológicas del presente Código y su contenido de metales y metaloides esté dentro de los límites establecidos en el artículo 156".

Artículo 188 bis - (Res. MSyAS N° 76781) Los envases metálicos no deberán ceder plomo, cinc, antimonio, cobre, cromo, hierro, estaño, en cantidades superiores a las establecidas en el Artículo 156, ni otros contaminantes constituidos por metales o metaloides que puedan considerarse nocivos.

Las pruebas de cesión podrán efectuarse de acuerdo al siguiente esquema en base a la caracterización convencional de tres productos alimenticios básicos y las respectivas soluciones a utilizarse para ensayar la transferencia de metales.

Tipo 1 - Productos acuosos ácidos y no ácidos, esterilizados en su envase por acción del calor, que pueden contener sal y/o azúcar e incluir emulsiones aceite/agua, o bajo contenido de grasa.

Estos productos se ensayarán con una solución acuosa conteniendo 3% de cloruro de sodio, 10% de sacarosa y 0,5% de ácido tartárico, con la que se llenará el envase, dejando un espacio libre.

Se mantendrá 2 horas a 100°C, o 30 minutos a 120°C en autoclave.

Tipo 2 - Productos de composición similar a los de tipo 1, que no han sufrido tratamiento térmico. Estos productos se ensayarán de manera similar a los del tipo 1, manteniendo los envases durante 24 horas a 80°C).

Tipo 3 - Productos (bebidas) con un contenido de alcohol superior al 4%.

Estos productos se ensayarán con una solución acuosa de etanol al 8% conteniendo 0,5% de ácido tartárico, manteniendo el envase durante 48 horas a 40°C".

Artículo 189 - En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales, industriales y demás materiales mencionados en los artículos anteriores, sólo son permitidos los colorantes y pigmentos inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

Artículo 190 - Los barnices que se vendan para la protección interna de los depósitos de agua de bebida deben ser resistentes al agua destilada y al agua clorada y no podrán contener: antimonio, arsénico, bario, cobre, mercurio, plomo, cinc, ni más de 1% en peso de cobalto.

Artículo 191 - Las soldaduras de los envases, utensilios y accesorios deberán estar constituidos, en el caso de que se hallaran en contacto con los alimentos, por estaño que contenga como máximo 1 % de plomo u otras impurezas y 0,01% de arsénico.

Las soldaduras externas podrán contener cualquier porcentaje de plomo.

Artículo 192 - En la industria de conservas enlatadas se utilizará de preferencia el cierre mecánico (remachado) y las guarniciones de goma o sucedáneos que se empleen podrán contener talco, creta, magnesia y otros productos inofensivos, pero deberán realizar un cierre hermético, sin presentar solución de continuidad.

Artículo 193 - Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

1. Estaño técnicamente puro con un máximo de 1% de impurezas y con no más de 0,01% de arsénico.
2. Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc) que no cedan sustancias nocivas.
3. Caucho de primer uso y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.

4. Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas o de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.
5. Láminas metálicas (tapas corona) y similares provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto.
6. Vidrio, porcelana u otro material que aprobara la autoridad sanitaria nacional.
7. Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Artículo 194 - Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes, emplear recipientes o envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no son del propio fabricante o comerciante que los utiliza, con las excepciones particulares fijadas en el presente.

Estos recipientes y envases, como también los que presenten golletes con el borde roto, serán decomisados en el acto.

Artículo 195 - Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, bióxido de carbono u otros permitidos por la autoridad sanitaria nacional, no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

Artículo 196 - (Res. MSyAS N° 4485/91) Queda permitido el empleo de envases de retorno de vidrio, sifones de materia plástica y de hojalata para galletitas.

Los mencionados envases presentarán su superficie interior sin solución de continuidad y sin zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse cuando se presentaren oxidados, machacados, deformados, con la identificación comercial alterada o cuando genéricamente mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y su condición de bromatológicamente aptos.

Los establecimientos inscriptos o a inscribirse que hagan uso de envases de retorno, deberán contar obligatoriamente con un área y equipamiento especial destinado a la limpieza e higienización de los mismos, así como de un adecuado proceso y control de calidad de los envases utilizados, aprobados ambos por la Autoridad Sanitaria competente".

Artículo 196 bis - (Res. MSyAS 785 del 7.10.93) "Queda permitida la utilización y su retornabilidad de los envases plásticos de Polietilen-Tereftalato, destinados a entrar en contacto con bebidas analcohólicas carbonatadas.

Los establecimientos productores y/o envasadores deberán cumplir con la siguiente normativa:

1. Las materias primas empleadas en la fabricación de estos envases, deberán estar incluidas en las listas positivas de: Resinas, Polímeros y Aditivos respectivas establecidos en el Código Alimentario Argentino.
2. La evaluación de los envases a que hace referencia esta norma, está subordinada al control por pruebas de migración total y, en casos particulares de migración específica de ciertos componentes de riesgo.

Los envases no modificarán los caracteres sensoriales de la bebidas envasadas.

3. Los envases plásticos retornables a que se refiere esta norma, deben ser compatibles con la bebida que van a contener y resistentes a todos los procesos a los cuales van a ser sometidos en los sucesivos ciclos de retorno.
4. Los envases a los que se refiere esta normativa, no deberán ceder en los sucesivos ciclos de retorno, sustancias ajenas a la composición propia del plástico en cuestión, en cantidades que impliquen un riesgo para la salud humana.

5. Los envases plásticos retornables deben ser registrados ante la autoridad competente, siguiendo los procedimientos establecidos declarando específicamente que van a ser usados como envases retornables.
6. El envase deberá tener en la rotulación la expresión "Uso exclusivo para" (la bebida específica de que se trate).
7. El fabricante del producto a ser envasado, deberá inspeccionar el 100% de los envases, a los efectos de verificar las características estructurales de los mismos, y detectar sustancias extrañas a la bebida a ser envasada.
Contarán con sistemas instrumentales automatizados, con el fin de rechazar aquellos envases no aptos para su uso.
Asimismo, deberán realizarse las operaciones de inspección e higienización, de los envases retornados del mercado, con el personal capacitado necesario para tal fin
8. Requisitos específicos: Además de los requisitos generales que se establecen para cualquier envase plástico deberán satisfacer los siguientes requisitos específicos a la salida del proceso de higienización.
 - Ausencia de coliforme
 - Recuento de bacterias mesofílicas aerobias (1 UFC/ml del volumen interno del envase)
9. Se exigen estaciones para control visual (que cuenten con pantalla, iluminación e instalaciones adecuadas para cumplir esa función) cuya responsabilidad esté a cargo de personal idóneo, antes del proceso de lavado.
10. La vida útil de la botella debe ser determinada en forma normalizada. Para ello, deberá ser desarrollado (bajo responsabilidad de las empresas envasadoras) en un plazo de doce meses a partir de la fecha, un sistema eficiente que limite el reuso de los envases muy deteriorados, complementando los controles visuales.
11. Las plantas envasadoras deberán contar con:
proceso de lavado y sus especificaciones técnicas de control,
inspector automático de botellas de retorno del mercado
e inspector electrónico.
12. El transporte para la distribución de los envases, debe evitar la exposición al sol y a temperaturas elevadas. Para ello, los envases deben ser protegidos con una cubierta protectora para evitar la exposición directa al sol y el cajón contenedor deberá tener una altura superior a la del envase".

Artículo 197 - (Res. 2063, 11.10.88) "Las sustancias alimenticias y sus primeras materias no podrán estar en contacto con:

1. Papeles impresos.
2. Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines usados o maculados.
3. Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos; colorantes de anilina, pigmentos, antisépticos y aditivos no admitidos por la autoridad sanitaria nacional.
4. Papeles colorados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
5. (Res. MSyAS N° 1552/90) Papeles de plomo, o papeles de estaño que contengan más de 1% de plomo o de antimonio y más de 0,01% de arsénico".
6. (Res. MSyAS N° 1552/90) Cartón, corcho, y sucedáneos que no sean de primer uso".

Los productos que se encuentren en infracción con el presente artículo, se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda".

Artículo 198 - Los productos alimenticios y bebidas que se expongan a la venta o se transporten con fines de venta al público deberán protegerse de toda posible contaminación (polvo, barro, contacto de insectos, etc), y los que no se encuentren envasados sólo podrán ser manipulados por personal autorizado, muniendo de certificado de buena salud.

Artículo 199 - Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumífero y los colorados con anilinas consideradas nocivas, que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco o impermeable, según los casos.

Artículo 200 - En las envolturas de embutidos, chocolate, bombones, caramelos, etc, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por distintos tipos de películas a base de celulosa regenerada, películas de celulosa pura y otros materiales debidamente autorizados.

Artículo 201 - (Res. MSyAS N° 1552/90) Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias y sus correspondientes materias primas, elementos contemplados en el Artículo 184, que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles con los mismos.

Queda prohibido, también, cerrar los envases y/o recipientes de productos alimenticios con tapones ya usados y envasar productos no alimenticios en envases de productos alimenticios".

Artículo 202 - Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios y sus correspondientes primeras materias no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Artículo 203 - Las esponjas, lanas, y virutas metálicas empleadas para la limpieza de los vasos, recipientes y utensilios destinados a contener o estar en contacto con productos alimenticios no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Artículo 204 - En las confiterías, bares, hoteles, restaurantes, casas de comida, hosterías, despacho de bebidas, confiterías y afines, la vajilla, cubiertos, platos, tazas, vasos y copas, después de lavados con agua corriente y jabón u otro detergente, deben ser desinfectados con agua hirviendo y/o vapor de agua por dos minutos y sumergidos durante 20 segundos, por lo menos, en una solución que contenga 60 ppm de cloro libre con posterior enjuague con agua corriente.

Se podrá proceder a la esterilización por medio de cualquier otro método químico o físico autorizado.

Donde no se esterilicen los vasos, copas y tazas es obligatorio el empleo de utensilios higiénicos de único uso y de material autorizado.

No se permite el uso de vajilla, platos, vasos y copas que presenten rajaduras o bordes rotos, debiéndose proceder a su inutilización cuando se encuentren en esas condiciones, ni el empleo de platos, jarros ni tazas de madera.

Artículo 205 - Los envases de hojalata de uso en la industria alimentaria que respondan a las exigencias IRAM, a su denominación, dimensiones y capacidad interna, serán las que se reproducen en la Tabla siguiente:

Designación IRAM	Base o Diámetro (mm)	Altura (mm)	Volumen calculado (cm3)
Lata 12	60 x 103	25	105
Lata 14	60 x 103	30	127
Lata 21	60 x 103	40	181
Lata 25	74 x 103	40	227

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Designación IRAM	Base o Diámetro (mm)	Altura (mm)	Volumen calculado (cm3)
Lata 32	74 x 103	47	276
Lata 47	83 x 148	43	405
Lata 58	118 x 180	29	494
Lata 163	171 x 231	43	1390
Lata 304	209 x 307	47	2590
Lata 377	209 x 307	57	3210
Lata 610	209 x 307	90	5200
Lata 2000	238 x 238	348	17090
Tarro 7	56	38	61
Tarro 10	56	72	93
Tarro 16	73	42	136
Tarro 22	73	57	193
Tarro 46	73	113	387
Tarro 42	87	76	363
Tarro 60	87	102	525
Tarro 110	87	171	900
Tarro bajo 46	102	59	385
Tarro 100	102	120	865
Tarro 70	153	40	595
Tarro 150	153	80	1800
Tarro 215	153	113	1835
Tarro 496	153	248	4232
Tarro 540	153	255	4580
Tarro 1030	220	246	8880
Tarro 2400	283	348	21126

Se entiende por capacidad de un envase el número de centímetros cúbicos equivalente al peso de agua destilada a 20°C que llena completamente el envase.

Artículo 206 - Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, laminados, películas, barnices, partes de aparatos, cañerías y accesorios (objetos) de materias plásticas que se hallen en contacto con alimentos y sus materias primas, deberán satisfacer las siguientes exigencias.

Artículo 207 - (Res. MSyAS N° 298/99) Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos

1. La presente lista (Anexo I) está compuesta de dos partes: A y B.
2. La Parte A contiene todas las resinas y polímeros permitidos para la fabricación de envases y equipamientos plásticos descriptos en la Resolución GMC N° 056/92, párrafo 2, incorporada a este Código por Resolución MSyAS N° 003/95, con las restricciones de uso y límites de composición y migración específica indicados.
3. La parte B contiene las sustancias que fueron retiradas de la Lista Positiva de Monómeros de la Directiva 93/9 de la CEE del 15.03.93⁹.
4. Los números entre paréntesis indican límites y restricciones de uso, que se detallan en el Anexo II, de la siguiente forma:
 - a. Números romanos para restricciones de uso; números arábigos para límites de composición y de migración.
 - b. Cuando aparecen dos o más números arábigos, debe ser observado el cumplimiento de los límites correspondientes a cada uno de los monómeros.
 - c. Cuando aparecen números arábigos y romanos, además de la verificación del cumplimiento de los límites de cada uno de los monómeros, deben respetarse las restricciones de uso especificadas.
5. A los efectos de esta lista positiva se considera:

LC: límite de composición, expresado en mg/kg de materia plástica.
LME: límite de migración específica, expresado en mg/kg de simulante.
6. La verificación del cumplimiento de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones Mercosur correspondientes, ya incorporadas a ese Código.
7. Los criterios de exclusión o inclusión de polímeros y resinas figuran en el Anexo III.

ANEXO I - PARTE A

- Acetato de celulosa (I)
- Acetobutirato de celulosa (I)
- Copolímero de cloruro de vinilo con acetato de vinilo modificado con anhídrido maleico y poli (alcohol vinílico) (1) (3) (7) (I)
- Copolímeros de tetrafluoretileno con hexafluorpropileno
- Copolímeros de óxido de etileno y óxido de propileno (9) (10)
- Etilcelulosa
- Nitrocelulosa
- Poli (acetato de vinilo) (7) (I)
- Poli (acrilato de butilo) (II)

⁹ La utilización en la elaboración de materiales plásticos en contacto con alimentos de las sustancias incluidas en la parte B está permitida en el ámbito MERCOSUR hasta que se cumpla, el plazo de tres años a partir de la vigencia (1/X/97) de la Resolución GMC N° 034/97.

- Poli (acrilato de etilo) (II)
- Poli (acrilato de metilo) (II)
- Poli (alcohol vinílico) (I)
- Poliamidas obtenidas por reacción de los siguientes compuestos:
 - épsilon-caprolactama (Nylon 6) (19)
 - épsilon-caprolactama, sal de sodio (19)
 - omega-lauro lactama (Nylon 12)
 - ácido omega-amino undecanoico (Nylon 11) (24)
 - hexametildiamina y ácido adípico (Nylon 66) (20)
 - hexametildiamina y ácido sebácico (Nylon 610) (20)
 - hexametildiamina y ácido omega-amino undecanoico (Nylon 611) (20) (24)
 - hexametildiamina y ácido dodecanodioico (Nylon 612) (20)
 - hexametildiamina, ácido adípico y épsilon-caprolactama (Nylon 6/66) (19) (20)
 - épsilon-caprolactama y omega-lauro lactama (Nylon 6/12) (19)
 - hexametildiamina, ácido adípico y ácido tereftálico (Nylon 6/6T) (13) (20)
 - épsilon-caprolactama; ácido adípico; 1,6-diamino-2,2,4- trimetilhexano; 1,6-diamino-2,4,4,-trimetilhexano; y 1-amino-3-aminometil-3,5,5,-trimetil-ciclohexano (Nylon 6/6T-6I) (19)
 - hexametildiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico (Nylon 6I/6T) (13) (20)
 - omega-lauro lactama, ácido isoftálico y bis (4-amino-3-metil-ciclohexil) metano (Nylon 12 T) (13)
 - ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (Nylon MXD-6) (25)
 - ácido adípico, 1,3-benceno dimetanamina y T3-alfa-(3-aminopropil) omega (3-aminopropoxi) polioxi etileno (Nylon MXD6 modificado para impacto) (25)
- Polibutadieno (5)
- Policarbonato (11)
- Poli (cloruro de vinilo) (1)
- Poli (cloruro de vinilideno) (2)
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, obtenidos por esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos o de los anhídridos, con uno o más alcoholes mono o polivalentes, conjugados o no, listados a continuación, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos".
 - Ácidos
 - acético
 - acrílico
 - adípico
 - azelaico
 - benzoico
 - caprílico
 - colofonia o colofonia maleica
 - crotónico
 - esteárico
 - 4-hidroxibenzoico
 - fumárico
 - glutárico
 - grasos de grasa bovina
 - grasos de aceite de coco
 - grasos de aceite de girasol

- grasos de aceite de soja
- grasos de aceite vegetal
- grasos de "tall oil" (=aceite de pino)
- itacónico
- láctico
- láurico
- maleico (3)
- mirístico
- oleico
- palmítico
- sebácico
- succínico
- tereftálico y sus isómeros (13)
- trimelítico (14)
- Anhídridos
- acético
- azelaico
- ftálico
- maleico (3)
- piromelítico (34)
- sebácico
- succínico
- Alcoholes
- bisfenol A (11)
- 1,3 butanodiol
- 1,4- o 2,3-butanodiol
- decílico
- esteárico
- glicerol
- isodecílico
- laurílico
- manitol
- mirístico
- mono y dietilenglicol (15)
- ard mono y dipropilenglicol
- neopentilglicol (V)
- 1-nonanol
- 1-octanol
- 1-pentanol
- 1-propanol
- pentaeritritol
- dipentaeritritol
- polietilenglicol (15)
- polipropilenglicol
- sorbitol
- trietilenglicol
- 1,1,1-trimetilolpropano (16) (exceptuando el diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano)

- 1,4-ciclohexanodimetanol
- Poliestireno (6)
- Polietilen naftalato (PEN) (15) (33) y copolímeros del: ácido 2,6-naftalendicarboxílico o del éster dimetílico del ácido 2,6 naftalendicarboxílico, y ácido tereftálico o su éster dimetílico, con etilenglicol (13) (15) (33)
- Polietileno
- Polietileno clorado
- Polietilentereftalato: obtenido a partir de los siguientes compuestos
 - dimetiltereftalato (13)
 - ácido tereftálico (13)
 - dicloruro del ácido tereftálico (13)
 - monoetilenglicol (15)
 - dietilenglicol (15)
- Poliisobutileno
- Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:
 - acetato de vinilo (7)
 - ácido acrílico
 - ácido crotónico
 - ácido fumárico
 - ácido itacónico
 - ácido maleico (3)
 - ácido metacrílico (31)
 - acrilamida
 - acrilato de n-butilo
 - acrilato de sec-butilo
 - acrilato de ter-butilo
 - acrilato de etilo
 - acrilato de hidroxietilo (= monoacrilato de etilenglicol)
 - acrilato de isobutilo
 - acrilato de isopropilo
 - acrilato de metilo
 - acrilato de propilo
 - acrilato de bencilo
 - acrilato de ciclohexilo
 - acrilato de 2-etilhexilo
 - acrilato de 2-hidroxipropilo
 - acrilato de isobornilo
 - acrilato de isodecilo
 - acrilato de isooctilo
 - acrilato de n-octilo
 - acrilato de 2-sulfoetilo
 - acrilato de sulfopropilo
 - acrilato de dicitlopentandienilo
 - acrilato de dodecilo
 - acrilato de 2-hidroxiisopropilo (=acrilato de 2-hidroxi-1-metil-etilo)
 - acrilato de 2-metoxietilo
 - acrilonitrilo (4)

- alcohol alílico
- alfa-metilestireno
- anhídrido butírico
- anhídrido ftálico
- anhídrido maleico (3)
- anhídrido metacrílico (32)
- 1-buteno
- 2-buteno
- butadieno (5)
- cloruro de vinilo (1)
- cloruro de vinilideno (2)
- 1,9-decadieno
- 1-deceno
- diacrilato de 1,4-butanodiol
- diacrilato de tetraetilenglicol
- diacrilato de tripropilenglicol
- dimetacrilato de 1,3-butanodiol
- dimetacrilato de 1,4-butanodiol
- dimetacrilato de etilenglicol
- dimetacrilato de polietilenglicol
- divinilbenceno
- estireno (6)
- etileno
 - o 5-etiliden-2-norborneno (= 5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)
 - o fumarato de dibutilo
 - o 1-hexeno
- isobuteno
- isopreno
- laurato de vinilo
- maleato de dialilo
- maleato de dibutilo
- maleato de mono (2-etilhexilo)
- metacrilato de alilo
- metacrilato de bencilo
- metacrilato de ciclohexilo
- metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo
- metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)
- metacrilato de etilo
- metacrilato de etoxitrietilenglicol
- metacrilato de fenilo
- metacrilato de 2-hidroxipropilo
- metacrilato de isobutilo
- metacrilato de isopropilo
- metacrilato de metalilo
- metacrilato de metilo
- metacrilato de n-butilo
- metacrilato de octadecilo

- metacrilato de propilo
- metacrilato de sec-butilo
- metacrilato de 2-sulfoetilo
- metacrilato de sulfopropilo
- metacrilato de ter-butilo
- metacrilonitrilo (8)
 - o 5-metilen-2-norborneno (=5 metiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (29)
 - o 4-metil-1-penteno (23)
- monoacrilato de 1,3-butanodiol
- monoacrilato de 1,4-butanodiol
- monoacrilato de dietilenglicol
- monometacrilato de etilenglicol
- 1-octeno (22)
- 1-penteno
- poli (alcoholvinílico) (I)
- propileno
- triacrilato de éter tris (2-hidroxipropílico) de glicerol
- triacrilato de éter tris (2-hidroxietílico) de 1,1,1-trimetilolpropano
- trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
- viniltolueno
 - o Polímeros derivados de los siguientes productos naturales:
 - albúmina
 - almidón calidad alimentaria
 - polietilenglicol (15)
 - poli (etilen-propilen)glicol (15)
 - polipropilenglicol
 - 1,1,1-trimetilolpropano (16)
 - Isocianatos:
 - o 4,4'-di-isocianato de dicitlohexilmetano (17)
 - o 4,4'-di-isocianato de 3,3'-dimetil difenilo (17)
 - o 4,4'-di-isocianato de éter difenílico (17)
 - o 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
 - o 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
 - o di-isocianato de hexametileno (17)
 - o 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)
 - o 2,4-di-isocianato de toluileno (17)
 - o 2,6-di-isocianato de toluileno (17)
 - o 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)
- isocianato de ciclohexilo (17)
- isocianato de octadecilo (17)
 - o Polivinilpirrolidona
- butiraldehído
- ácido butírico
- caucho natural
- goma de colofonia
- lignocelulosa

- resina de madera
- sacarosa
- Poli (metacrilato de butilo) (II)
- Poli (metacrilato de etilo) (II)
- Poli (metacrilato de metilo) (II)
- Poli (óxido de etileno) (9)
- Poli (óxido de propileno) (10)
- Polipropileno
- Politetrafluoretileno (12)
- Poliuretanos: productos obtenidos por la reacción de los siguientes compuestos:
- Poliésteres arriba mencionados
 - Alcoholes:
 - 1,4-butanodiol
 - 2,3-butilenglicol
 - Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico y ácido cítrico con: (3)
 - 1,2-propanodiol
 - 1,3-propanodiol
 - 1,2-butanodiol
 - 1,3-butanodiol
 - 1,4-butanodiol
 - 2,3-butanodiol
 - 1,6-hexanodiol
- Resinas ionoméricas derivadas de:
 - Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de:
 - amonio
 - calcio
 - magnesio
 - potasio
 - sodio
 - zinc
 - Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de amonio
 - calcio
 - magnesio
 - potasio
 - sodio
 - zinc
 - Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de
 - potasio
 - sodio
 - zinc
- Resinas:
 - de cumarona-indeno
 - derivadas de la condensación de formaldehído con:
 - melamina (18) (27) (II)
 - urea (27) (II)

- epoxídicas derivadas de:
- epiclorhidrina y bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol) (11) (26)
- epiclorhidrina y bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos.
- epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) (26)
- epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos (26).
- (Alcoxi C10-C16) - 2,3-epoxipropano (VI)
- polibutadieno epoxidado (5)
- glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas con epiclorhidrina (26) fenólicas (novolacas y resoles) derivadas de formaldehído con (27) (IV):
- cresoles, exceptuando el 2-fenilcresol
- p-ter-amilfenol
- 4-ter-butilfenol
- 2,3-dimetilfenol
- 2,4-dimetilfenol
- 2,5-dimetilfenol
- 4-nonilfenol
- 4-ter-octilfenol
- xilenol
- fenólicas arriba mencionadas, modificadas con: (IV)
- alcohol butílico
- resinas epoxídicas
- resinas gliceroftálicas
- gliceroftálicas modificadas con: (IV)
- alfa-metilestireno
- colofonia
- estireno (6)
- aceites vegetales
- maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético (3)
- melamínicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18) (IV)
- poliacetálicas
- terpénicas derivadas de:
- alfa-pineno
- beta-pineno

ANEXO I - PARTE B

- Policlorotrifluoretileno
- Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metil estireno y monómeros vinílicos, derivados de:
 - diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
 - la reacción de ácidos grasos de aceite vegetal dimerizados, y los alcoholes permitidos para la obtención de poliésteres en la Parte A del Anexo I.
- Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:
 - acrilato de alilo
 - acrilato de decilo

- acrilato de 2-(dietilamino) etilo
 - acrilato de 2-(dimetilamino) etilo
 - acrilato de 2,3-epoxipropilo (30)
 - acrilato de 4-ter-butilciclohexilo
 - acrilato de dicitlopentenilo
 - acrilato de 3-hidroxipropilo
 - acrilato de octadecilo
 - 2-cloro-1,3-butadieno
 - diacrilato de 1,3-butanodiol
 - diacrilato de dietilenglicol
 - diacrilato de etilenglicol
 - diacrilato de 1,6-hexanodiol
 - diacrilato de polietilenglicol
 - diacrilato de éter bis (2-hidroxietílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenil propano)
 - dimetacrilato de 1,6-hexanodiol
 - fumarato de dialilo
 - fumarato de dietilo
 - fumarato de bis (2-etilhexilo)
 - fumarato de dioctadecilo
 - maleato de dietilo
 - maleato de diisobutilo
 - maleato de isooctilo
 - maleato de diisooctilo
 - maleato de dimetilo
 - maleato de monobutilo
 - metacrilato de 2-cloroetilo
 - metacrilato de decilo
 - metacrilato de 2-etilhexilo
 - metacrilato de isobornilo
 - metacrilato de isodecilo
 - metacrilato de isooctilo
 - metacrilato de dodecilo
 - metacrilato de 4-ter-butilciclohexilo
 - metacrilato de 2-hidroxiisopropilo
 - metacrilato de 3-hidroxipropilo
 - metacrilato de octilo
 - metacrilato de 1,2-propanodiol
 - metacrilato de vinilo
 - monoacrilato de propilenglicol
 - monometacrilato de 1,4-butanodiol
 - 2-penteno
- Resinas
 - fenólicas (novolacas y resoles) derivadas de formaldehído con (27) (IV):
 - benzoguanamina
 - 2-fenilcresol
 - 4-fenilfenol
 - 4-octilfenol
 - terpénicas derivadas de dipenteno

ANEXO II

Límites de composición y de migración específica:

- (1) cloruro de vinilo: LC= 1 mg/kg
- (2) cloruro de vinilideno: LME= 0,05 mg/kg
- (3) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresados como ácido maleico)
- (4) acrilonitrilo: LME= 0,02 mg/kg
- (5) butadieno: LME= 0,02 mg/kg
- (6) estireno: LC= 0,25%
- (7) acetato de vinilo: LME= 12 mg/kg
- (8) metacrilonitrilo: LME= 0,02 mg/kg
- (9) óxido de etileno: LC= 1 mg/kg
- (10) óxido de propileno: LC= 1 mg/kg
- (11) bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol) LME = 3 mg/kg
- (12) tetrafluoretileno: LME= 0,05 mg/kg
- (13) ácido tereftálico: LME= 7,5 mg/kg
- (14) ácido trimelítico: LC= 5 mg/kg
- (15) mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME= 30 mg/kg
- (16) 1,1,1-trimetilolpropano: LME= 6 mg/kg
- (17) isocianatos: LC= 1 mg/kg (expresado como isocianato)
- (18) melamina: LME= 30 mg/kg
- (19) épsilon-caprolactama: LME= 15 mg/kg
- (20) hexametildiamina: LME= 2,4 mg/kg
- (21) metacrilato: de 2,3-epoxipropilo: LC= 5 mg/kg (expresado como epoxi)
- (22) 1-octeno: LME= 15 mg/kg
- (23) 4-metil-1-penteno: LME= 0,02 mg/kg
- (24) ácido omega-aminoundecanoico: LME= 5 mg/kg
- (25) 1,3-bencenodimetanamina: LME= 0,05 mg/kg
- (26) epiclorhidrina: LC= 1 mg/kg
- (27) formaldehído: LME= 15 mg/kg
- (28) 5-etiliden-2-norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
- (29) 5-metilen-2-norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
- (30) acrilato de 2,3-epoxipropilo: LC= 5 mg/kg (expresado como epoxi)
- (31) ácido metacrílico: LME= 6 mg/kg
- (32) anhídrido metacrílico: LME= 6 mg/kg
- (33) éster dimetílico del ácido 2,6-naftalen-dicarboxílico: LME= 0,05 mg/kg
- (34) anhídrido piromelítico: LME= 0,05 mg/kg (expresado como ácido piromelítico)

Restricciones de uso:

- (I) Solamente para alimentos no acuosos;
- (II) Los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidos las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm;

- (III) Los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80°C por tres horas. De este lavado están excluidos las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm;
- (IV) Solamente para barnices y esmaltes.
- (V) Para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcohólicas.
- (VI) Para ser usado sólo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente.

ANEXO III

1. Las listas de componentes (polímeros y resinas) podrán ser modificadas:

1.1- Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de su utilización.

1.2- Para la exclusión de componentes, en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

2. Para la inclusión o exclusión de componentes serán utilizadas como referencia las listas positivas de las Directivas de la CEE, y subsidiariamente las listas positivas de la FDA (Code of the Federal Regulations - Título 21). Excepcionalmente podrán ser consideradas las listas positivas de otras Legislaciones debidamente reconocidas. La Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos podrá solicitar, en cada caso particular, la documentación adicional que considere necesaria. En caso de inclusión de nuevos componentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las Legislaciones de referencia.

3. Las propuestas de modificación de las listas positivas de polímeros y resinas se procesarán a través de la presentación de antecedentes justificados a la Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos del Mercosur, la que los analizará y elevará la recomendación al órgano competente".

Artículo 207 bis - (Res. MS y AS N° 298/99) Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos

1. La presente Lista (Anexo I) incluye: Las sustancias que son agregadas a los materiales plásticos para lograr un efecto técnico en el producto final (aditivos), como por ejemplo: antioxidantes, antiestáticos, espumantes, antiespumantes, cargas, modificadores de impacto, plastificantes, lubricantes, estabilizantes, protectores U.V., conservantes, endurecedores, etc.

Se incluyen dentro de esta lista las sustancias utilizadas a fin de proporcionar un medio adecuado para la polimerización (por ejemplo, emulgentes, agentes tensioactivos, amortiguadores de pH, solventes).

2. Esta lista no incluye sustancias que puedan estar presentes en el producto final, por ejemplo: impurezas de las sustancias utilizadas, productos intermedios de acción y productos de descomposición.

No incluye, además, los sistemas catalíticos: iniciadores, aceleradores, catalizadores, modificadores y desactivadores de catalizadores, reguladores de peso molecular, inhibidores de polimerización, agentes REDOX.

3. Las sustancias de la presente lista deberán cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización.

4. Esta lista contiene los aditivos permitidos para la fabricación de envases y equipamientos plásticos descritos en "Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos", párrafo 3, con las restricciones de uso, y límites de composición y de migración específica indicados.

Se permitirá, además, la utilización de aditivos alimentarios autorizados por las reglamentaciones Mercosur para alimentos, no mencionados en la presente lista, mientras se cumpla:

- a) las restricciones fijadas para su uso en alimentos.
- b) que la cantidad del aditivo presente en el alimento sumada a la que eventualmente pudiera migrar desde el envase, no supere los límites establecidos para cada alimento.
5. Los números entre paréntesis indican límites y restricciones de uso:
 - a. Números romanos para restricciones de uso, límites de composición y especificaciones.
 - b. Números arábigos para límites de migración específica.
 - c. (*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites de migración específica.
 - d. Cuando aparecen números arábigos y romanos además de la verificación del cumplimiento de los límites de cada uno de los aditivos, deben respetarse las restricciones de uso y especificaciones indicadas.
6. A los efectos de esta lista positiva se considera:
L.C.: límite de composición
L.M.E.: límite de migración específica, expresado en mg/kg de simulante.
7. La verificación del cumplimiento de los límites de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones Mercosur correspondientes.
8. Los criterios de exclusión o inclusión de aditivos figuran en el Anexo II.

ANEXO I

- I. Debe cumplir con las especificaciones del FDA (178.3710)
- II. Debe cumplir con las especificaciones del FDA (178.3620)
- III. Con número de yodo inferior a 8 y contenido de oxígeno oxiránico de 6 a 7%.
- IV. En cantidad no superior al 0,20% de la materia plástica.
- V. En el caso de guarniciones en cantidad no superior al 2%, en otros casos en cantidades no superiores al 0,1% de la materia plástica.
- VI. Sólo como agente de expansión. En el caso de guarniciones, en cantidad no superior al 2%.
- VII. Para guarniciones en cantidad no superior al 0,5% de la materia plástica; para policloruro de vinilo (PVC) y para polietileno (PE) en cantidad no superior al 0,5%; en otros casos no superior al 0,2% de la materia plástica.
- VIII. Sólo para policloruro de vinilo (PVC) y sus copolímeros de predominante contenido en PVC exentos de plastificantes y en cantidad no superior al 1,5% de la materia plástica.
- IX. Como agente antiestático para resinas poliolefinicas en cantidad no superior al 0,2% de la materia plástica.
- X. Deben cumplir con las especificaciones del FDA (178.1370)
- XI. En cantidad no superior al 0,15% de la materia plástica.
- XII. En cantidad no superior al 0,3% de la materia plástica.
- XIII. Como ayuda de extrusión en cantidad no superior al 0,20% de la materia plástica.
- XIV. Deben cumplir con las especificaciones del FDA (177.1430)
- XV. Con peso molecular promedio 312 en cantidad no superior al 0,5% de la materia plástica.
- XVI. Para policloruro de vinilo (PVC) rígido y copolímeros de cloruro de vinilo con acetato de vinilo exento de plastificantes y en cantidades no superiores al 0,5% de la materia plástica.
- XVII. Para el uso solamente como agente clarificante en cantidad no superior al 0,4% de la materia plástica.
- XVIII. En polietileno y polipropileno como máximo 0,3% de la materia plástica (excepto para aceites y grasas).

- XIX. En cantidad no superior al 0,08% de la materia plástica.
- XX. En cantidad no superior al 1% de la materia plástica.
- XXI. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,1%.
- XXII. Deben cumplir con las especificaciones del FDA 178.3870.
- XXIII. En poliolefinas en cantidad no superior al 0,1%. En policloruro de vinilo (PVC) en cantidad no superior al 0,9%. En Policarbonato en cantidad no superior al 0,25% de la materia plástica.
- XXIV. En polietileno y polipropileno en cantidad no superior al 0,5%. En copolímeros de olefinas en cantidad no superior al 0,25% de la materia plástica.
- XXV. En cantidad no superior al 1% de la materia plástica.
- XXVI. Los componentes deben estar incluidos en la presente lista y en la de polímeros.
- XXVII. El plastificante no debe contener más del 1% en peso de ftalato de dibencilo.
- XXVIII. Para alimentos con un contenido superior de grasa al 5% sólo está permitido su uso en cantidades inferiores al 5% p/p en materia plástica.
- XXIX. Para tereftalato de polietileno y sus copolímeros en cantidad no superior al 0,5% de la materia plástica. Para policarbonato en cantidad no superior al 3% de la materia plástica.
- XXX. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,5% m/m de la materia plástica y no para alimentos grasos, emulsiones de agua en grasas o productos con grasas en su superficie, ni alcohólicos.
- XXXI. Para policloruro de vinilo y poliestireno en cantidad no superior al 0,25% m/m. Para policarbonato en cantidad no superior al 0,5% m/m de la materia plástica, no para productos alcohólicos y sólo para llenado o conservación a temperatura ambiente o menor.
- XXXII. En cantidad no superior al 0,3% de la materia plástica.
- XXXIII. Deben cumplir las especificaciones del FDA (178.3530).
- XXXIV. En cantidad no superior al 0,2% de la materia plástica.
- XXXV. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,1% de la materia plástica.
- XXXVI. Para poliestireno y sus copolímeros en cantidad no superior al 0,5% de la materia plástica.
- XXXVII. Debe cumplir con la Resolución GMC N° 028/93 ítem 4, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.
- XXXVIII. Debe cumplir con las especificaciones del FDA (178.3740). No debe usarse para alimentos grasos.
- XXXIX. Exento de cloro y grupos alcoxi hidrolizables. Pérdida en peso no superior al 18% por calentamiento durante 4 horas a 200°C. Viscosidad 300 cSt a 25°C; peso específico 0,96-0,97 a 25°C, índice de refracción 1,400 a 1,404 a 25°C.
- XL. En polietileno en cantidad no superior al 0,5% p/p.
- XLI. Como agente antiestático para resinas poliolefinicas en cantidad no superior al 0,1% de la materia plástica.
- XLII. En cantidad no superior al 0,5% de la materia plástica.
- XLIII. Para resinas acrílicas y en cantidades no superiores al 0,4% de la materia plástica.
- XLIV. Bario soluble en HCL 0,1 N como máximo 0,1%.
- XLV. Para materias plásticas exentas de plastificantes y en cantidad no superior al 0,3% de la materia plástica.
- XLVI. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,2% de la materia plástica.
- XLVII. Para polímeros y copolímeros de estireno en cantidad no superior al 0,15% de la materia plástica.
- XLVIII. Para polietileno en cantidad no superior al 0,25% de la materia plástica.
- XLIX. Con contenido de trisisopropanolamina no mayor del 1% en peso.

- L: Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,3%, para alimentos ácidos o acuosos y bebidas no/poco alcohólicas.
Para polipropileno, en cantidad no superior al 0,1%, para alimentos grasos o altamente alcohólicos.
Para polietileno de alta densidad, en cantidad no superior al 0,1% para alimentos grasos o altamente alcohólicos, siempre que el producto final tenga un volumen mínimo de 20 litros.
- LI: Para copolímeros poliolefinicos, en cantidad no superior a 0,075% de la materia plástica.

LIMITES DE COMPOSICION Y MIGRACION ESPECIFICA:

- 1) Acido maleico: LME: 30 mg/kg
- 2) LME: 0,02 mg/kg expresado como Sn
- 3) LME: 30 mg/kg
- 4) LME: 30 mg/kg expresado como dietilenglicol.
- 5) LME: 7,5 mg/kg como ácido tereftálico.

(*) sustancias para las cuales deben ser establecidos límites.

ANEXO I

Nota 2:

Aceite de ricino (mamona) y sus productos de deshidratación e hidrogenación.

Aceites abajo mencionados, vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o sopladados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico: algodón, coco, girasol, lino, maíz, palma, pez, soja.

- Aceite de oiticica y sus productos de hidrogenación, deshidratación o condensación.
- Aceites y grasas derivados de vegetales o animales, hidrogenados o no
- Aceite nafténico hidrogenado o no (*)
- Aceite de parafina hidrogenado o no (I)
- Aceite mineral (II)
- Aceite de soja epoxidado (III)
- Acetato de:
 - Aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, zinc, cobre (*), sodio
 - Acetato de butilo
 - Acetato de etilo
 - Acetato de cobalto
 - Acetato de manganeso
 - Acetilacetatos de: aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio, zinc
 - Acido 3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-bencilfosfónico, éster monoetilico, sal de calcio (*)
 - Acidos:
 - o acético
 - o adípico
 - o algínico
 - o araquídico
 - o araquidónico
 - o ascórbico

- o behénico
 - o benzoico
 - o cáprico
 - o caprílico
 - o cítrico
 - o clorhídrico
 - o erúxico
 - o esteárico
 - o etilendiaminotetracético
 - o fórmico
 - o fosfórico
 - o ftálico
 - o fumárico
 - o gadoleico
 - o glutárico
 - o grasos de coco
 - o grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales
 - o heptanoico
 - o hexanoico
 - o 12-hidroxiesteárico
 - o hipofosforoso
 - o láctico
 - o láurico
 - o levulínico
 - o lignocérico
 - o linoleico
 - o linolénico
 - o maleico (1)
 - o málico
 - o malónico
 - o mirístico
 - o oleico
 - o palmítico
 - o palmitoleico
 - o pirofosfórico
 - o pirofosforoso
 - o polifosfóricos
 - o propiónico
 - o resínicos
 - o salicílico
 - o sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio
 - o succínico
 - o sulfúrico
 - o tartárico
- Ácidos alquil (C8-C22) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono.

- Ácidos alquil (C8-C22) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono: sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc.
- Ácidos montánicos
- Adipato de di-2-etilhexilo (*)
- Alcanfor
- Alcoholes monovalentes:
 - alifáticos saturados lineales, primarios (C4-C24).
 - cetílico (= 1-hexadecanol)
 - etílico (= etanol)
 - isopropílico (= 2 propanol)
 - laurílico (= 1-dodecanol)
 - metílico
 - octadecílico (= 1-octadecanol)
 - oleílico
- Alginatos de:
 - amonio
 - 1,2-propilenglicol
 - sodio
 - aluminio
 - calcio
 - hierro
 - magnesio
 - potasio
 - zinc
- Almidón
- Almidón hidrolizado
- Aluminio (fibras, copos (en portugués flocos), polvos)
- Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:
 - behénico
 - erúcico (IV)
 - esteárico (V)
 - linoleico (V)
 - oleico (V)
 - palmítico (V)
- Aminoácidos: exclusivamente sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc
 - glicina
 - lisina
 - taurina
- Amoniaco
- Anhídrido acético
- Anhídrido ftálico
- Azodicarbonamida (VI)
- Azufre

- Bentonita
- Benzoatos de:
 - o aluminio
 - o amonio
 - o calcio
 - o hierro
 - o litio (*)
 - o magnesio
 - o potasio
 - o sodio
 - o zinc
- Benzoatos de:
 - o butilo
 - o etilo
 - o metilo
 - o propilo
- Bicarbonato de amonio
 - o Bis (n-alquil (C10-C16)- tioglicolato) de di-n-octil estaño (VIII) (2)
 - o N,N'-Bis (3 (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionil) hidrazida (*)
 - o Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito (*)
 - o Bis (2,4-di-ter-butil-6-metilfenil) etil fosfito (L) (*)
 - o Bis estearato de etilendiamina (= N, N'-etilen bis estearamida) (VII)
 - o Bis (4-etil-benciliden) sorbitol
 - o Bis (2-etilhexil maleato) de di-n-octil estaño (= Bis (2-etilhexil) maleato de di-n-octilestaño) (VIII) (2)
 - o Bis (2-etilhexil tioglicolato) de di-n-octil estaño (= Bis (2-etilhexil) mercaptoacetato de di-n-octil estaño) (VIII) (2)
 - o Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño (VIII) (2)
 - o Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-metil estaño (= Bis (isooctil mercaptoacetato) de di-n-metil estaño) (VIII) (2)
 - o Bis (isooctiltioglicolato) de di-n-octil estaño (= Bis (isooctil mercaptoacetato) de di-n-octil estaño) (VIII) (2)
 - o Bis 3-(4-hidroxi-3,5-di-ter-butil-fenil) propinato de 1,6-hexanodiol (= 1,6-hexametilen-bis (3- (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato) (*)
 - o N,N'-bis (2-hidroxietil) alquil (C12-C18) amina. (IX) (*)
 - o Bis (metil-benciliden) sorbitol
 - o 2,5-Bis- (5-ter-butil-2-benzoxazolil) tiofeno (*)
 - o 2,4-Bis (octilmercapto)-6-(4-hidroxi-3',5-di-ter-butil-anilina)- 1,3,5-triazina (*)
 - o 2,4-Bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol (*)
- Bromuros de:
 - o amonio
 - o potasio
 - o sodio
 - o Butano

- 1,4-Butanodiol-di-tioglicolato de di-n-octil estaño (= 1,4-butanodiol bis mercaptoacetato de di-n-octil estaño) (VIII) (2)
- 4,4'-Butilen-bis (3-metil-6-ter-butil-fenil-di-tridecilsfosfito) (*)
 - Butil-hidroxianisol (= ter-butil-4-hidroxianisol) (BHA) (*)
 - Butilhidroxi tolueno (= 2,6-di-ter-butil-p-cresol) (BHT) (*)
 - Butirato de calcio
 - Caolín
 - Caolín calcinado
 - Capronato de potasio
 - Carbonatos de (inclusive sales dobles o sales ácidas):
 - aluminio
 - amonio
 - calcio
 - hierro
 - magnesio
 - sodio
 - zinc
 - Carboximetil celulosa
 - Carburo de silicio
 - Caseína
 - Caucho natural (en portugués borracha)
 - Celulosa
 - Celulosa regenerada
 - Cera de polietileno (Cera sintética)
 - Cera japonesa
 - Ceras de:
 - abeja
 - candelilla
 - carnauba (*)
 - ceresina
 - copal
 - microcristalina hidrogenada o no (X)
 - (*)
 - montana (*)
 - Ozocerita
 - sandaraca
 - Ciclohexilamina
 - Ciclo neopentil tetraail bis (octa-decil fosfito) (XI)
 - Citratos de (inclusive sus sales dobles y sales ácidas):
 - aluminio
 - amonio
 - calcio

- hierro
- magnesio
- potasio
- sodio
- trietilo
- zinc
- Cloruro de aluminio
- Cloruro de amonio
- Cloruro de hierro
- Cloruro de magnesio
- Cloruro de potasio
- Cloruro de sodio
- Cloruro de zinc
- Cloruro de calcio
- Colofonía y colofonía hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada
- Copolímero de éster dimetilico de ácido (1-(2-hidroxi-etil)-4-hidroxi-2,2,6,6-tetrametil-piperidina-succínico (PM 1500-5000)) (XII) (*)
- Copolímero de hexafluorpropileno y fluoruro de vinilideno. (XIII)
- Copolímero de isobutileno-buteno. (XIV)
- p-cresol. Estirenado (XV) (*)
- Cristobalita
- Cuarzo
- -Dextrinas
- -Bextrinas
- Dibehenato de glicerol
- Dibencilidensorbitol
- Diciandiamida (cianoguanidina)
- Diéster del ácido 3-aminocrotónico con éter tiobis (2-hidroxi-etílico)
- Diéster del ácido tereftálico con 2,2'-metilenobis (4-metil-6-ter-butifenol)
- Diésteres de 1,2-propilenglicol con:
 - ácido láurico
 - ácido oleico
 - ácido esteárico
 - ácido palmítico
- Dietilenglicol (3)
 - N, N'-Difeniltiourea (XVI) (*)
 - 2,2-dihidroxi-4-metoxibenzofenona (*)
 - 2,2'-di-hidroxi-4-metoxi-benzofenona (*) (XXXII)
- Dimetil dibenciliden sorbitol (XVII)
- Dimetilsulfóxido
- Dioleato de sorbitano
- Dióxido de carbono
- Dióxidos de:

o	titanio
o	silicio
▪	Dipentaeritritol
▪	Dipropilenglicol
▪	Disulfuro de molibdeno
o	3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-bencilfosfonato de dioctadecilo
o	3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-benzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo
(XVIII)	
o	3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-benzoato de hexadecilo
o	3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato de n-octadecilo
(=3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato de n-octadecilo) (*) (XLII)	
o	2,5-di-ter-butil hidroquinona (XIX)
o	2-(4-dodecil-fenil) indol (XX) (*)
▪	Dolomita
▪	Estearato de ascorbilo
▪	Estearato de estaño (2)
▪	Estearoil-benzoil metano
▪	Estearoil-2-lactilato de calcio
▪	Ester de colofonía con:
▪	glicerol
▪	pentaeritritol
▪	Ester de colofonía hidrogenada con:
o	glicerol
o	metanol
o	pentaeritritol (XXII)
▪	Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocinámico con 1,3,5-tris (2-hidroxietil) s-triazina 2,4,6-(1H,3H,5H)- triona (XXIV)
▪	Ester del ácido esteárico con etilenglicol (4)
▪	Esteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C22) con polietilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio. (4)
▪	Ester del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetraol-bis (2,4-di-ter-butil fenilo) (XXI)
▪	Ester de polietilenglicol con aceite de ricino hidrogenado
▪	Esteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C22) con poliglicerol.
▪	Esteres de glicerol con ácido nonanoico (pelargónico)
▪	Esteres de glicerol con ácidos alifáticos saturados lineales con un número par de átomos de carbono (C14-C18) y con ácidos alifáticos insaturados lineales con un número par de átomos de carbono (C16-C18).
▪	Esteres del ácido montánico con:
o	etilenglicol (4)
o	1,3-butilenglicol
o	glicerol

- Esteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol:
 - acético
 - butírico
 - erúcico
 - esteárico (mono, di y tri)
 - 12-hidroxiesteárico
 - linoleico
 - mirístico
 - oleico
 - palmítico
 - pelargónico
 - propiónico
 - ricinoleico
- Esteres grasos de (C6 a C22) con polietilenglicol (4)
- 2,2-Etiliden-bis (4,6-di-ter-butyl fenol) (XXIII)
- Etilcarboximetilcelulosa
- Etilcelulosa
- 2-Etilhexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato (= tiobenzoato de 2-etilhexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño) (VIII) (2)
- Etilhidroximetilcelulosa
- Etilhidroxipropilcelulosa
- Etilhidroxietilcelulosa
- N,N'-Etileno-bis-oleamida (=Bis oleato de etilendiamina)
- N,N'-Etileno-bis-palmitamida (= Bis palmitato de etilendiamina)
- Etileno-N-palmitamida-N'-estearamida
- 2-etoxi-2'-etil oxanilida. (*)
- N,N'-(2-etil-2'-etoxifenil) oxanilida (*)
- 2-fenil indol (XXV) (*)
- Fibra de vidrio
- Fibra de poliéster (XXVI)
- Fibras de algodón
- Fosfatos de (inclusive sus sales dobles y sales ácidas, salvo en el caso de litio y manganeso):
 - aluminio
 - amonio
 - calcio
 - litio (*)
 - magnesio
 - manganeso (*)
 - potasio
 - sodio
 - zinc
- Ftalatos de:
 - butilo y bencilo (*) (XXVII) (XXVIII)
 - dibutilo (*) (XXVIII)

- dicitohexilo (*) (XXVIII)
- dietilo (*) (XXVIII)
- diisodecilo (*) (XXVIII)
- di-2-etilhexilo (*) (XXVIII)
- dioctilo (*) (XXVIII)
- Galatos de:
 - dodecilo
 - octilo
 - propilo
- Gelatina animal comestible
- Glicéridos acetilados
- Goma xantana
- Grasas y aceites alimentarios de origen animal o vegetal
- Grasas y aceites hidrogenados alimentarios de origen animal o vegetal
- Glicerol
- Gomas:
 - arábica
 - guar
 - tragacanto
- Goma xantana
- Grafito
- Grasas y aceites alimentarios de origen animal o vegetal
- Grasas y aceites hidrogenados alimentarios de origen animal o vegetal
- 1,6-Hexametilen-bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionamida) (*)
- Hexametilentetramina (*)
- Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos (XXXIII)
- Hidromagnesita
- Hidroquinona (= 1,4-dihidroxibenceno) (XIX)
- p-Hidroxi-benzoato de:
 - metilo
 - propilo
 - etilo
 - isopropilo
 - 2-(2-Hidroxi-3,5-bis (1,1-dimetil bencil) fenil) benzotriazol (*) (XXIX)
 - Hidroxicarbonato de aluminio y magnesio
 - 2-(2'-Hidroxi-3',5'-di-ter-butilfenil)-5-cloro benzotriazol (*) (XXX)
- Hidróxidos de:
 - aluminio
 - amonio
 - calcio
 - potasio
 - sodio
 - zinc
 - magnesio

- o manganeso (*)
 - Hidroxietilalmidón
 - Hidroxietilcelulosa
 - Hidroxietilmetilcelulosa
 - Hidroxifosfito de aluminio y calcio, hidrato
 - Hidroximetilcelulosa
- o 2-(2'-Hidroxi-5'-metilfenil) benzotriazol (*) (XXXI)
- o 2-hidroxi-4-metoxibenzofenona (*) (XXXII)
 - Hidroxipropilalmidón
 - Hidroxipropilcelulosa
 - Hidroxipropilmetilcelulosa
 - 2-hidroxi-4-n-octil-oxi-benzofenona (*) (XXXII)
 - Hidrotalcita (=hidroxi-carbonato de aluminio y magnesio hidratado)
 - 2-(2'-Hidroxi-3'-ter-butil-5'-metilfenil)-5-cloro benzotriazol (*) (XXX)
 - Huntita
 - Isopentano
 - Lactato de butilo
 - Lecitina de soja
 - Maleatos de: (1)
 - o aluminio
 - o amonio
 - o calcio
 - o hierro
 - o magnesio
 - o potasio
 - o sodio
 - o zinc
 - Madera (harinas o fibras, no tratadas)
 - Manitol
 - Metilcarboximetilcelulosa
 - Metilcelulosa
 - o 2,2'-Metilen-bis-(6(1-metil-ciclohexil) p-cresol) (*) (XXXIV)
 - o 2,2'-Metilen-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol) (*) (XXXV)
 - o 2,2'-Metilen-bis-(4-metil-6-terbutilfenol) monoacrilato (*) (XXXVI)
 - o 2,2'-Metilen-bis-(4-etil-6-ter-butilfenol) (*) (XXXIV)
 - Metiletilcelulosa
 - Metilhidroximetilcelulosa
 - Mica
 - Micropartículas de vidrio
 - Monobehenato de glicerol
 - Monobehenato de sorbitano
 - Monoestearato de glicerol, éster con ácido ascórbico
 - Monoestearato de glicerol, éster con ácido cítrico

- Monoestearato de polietilenglicol sorbitano
- Monoestearato de sorbitano
- Monostearato de sorbitol
- Monoésteres de 1,2-propilenglicol con:
 - o ácido láurico
 - o ácido oleico
 - o ácido palmítico
 - o ácido esteárico
- Monohexanoato de glicerol
- Monolaurato de polietilenglicol sorbitano
- Monolaurato idiacetato de glicerol
- Monolaurato de sorbitano
- Monooctanoato de glicerol
- Monooleato de glicerol, éster con ácido ascórbico
- Monooleato de glicerol, éster con ácido cítrico
- Monooleato de 1,2-propilenglicol
- Monooleato de sorbitano
- Monopalmitato de glicerol, éster con ácido ascórbico
- Monopalmitato de glicerol, éster con ácido cítrico
- Monopalmitato de sorbitano
- Mono y diglicéridos del aceite de ricino (castor oil)
- Mono y diglicéridos del aceite de ricino hidrogenado
- 7-(2-H-Nafto-(1,2-D) triazol-2-il) -3-fenil-cumarina
- Nefelina sienita
- Negro de humo (carbón black) (XXXVII)
- 2,2',2''-Nitrilo □ trietil-tri (3,3', 5,5'-tetra-terbutil-1,1'-bifenil-2,2'-diil) fosfito □ (LI) (*)
- Nitruro de boro
- Octaacetato de sacarosa
- 2,2'-Oxamidobis (etil-3-(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxifenil) propionato)
- Oxidos de:
 - o aluminio
 - o calcio
 - o hierro
 - o magnesio
 - o zinc
 - o antimonio (trióxido) (*)
- Palmitato de ascorbilo
- Pectinas
- Pentaeritritol
- Pentano
- Pirofilita
- Polibuteno hidrogenado (XXXVIII)

- Polidimetilsiloxano (PM 13500-90000) (XXXIX)
- Polietilenglicol (PM 400-9500) (4)
- Poliisobuteno hidrogenado (PM 300-5000) (XL)
- Polioxialquil (C2-C4) dimetilpolisiloxano
- Polímero derivado de la esterificación de ácido azelaico con alcohol n-hexílico
- Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:
- Acidos:
 - o acético
 - o acrílico
 - o adípico
 - o azelaico
 - o caprílico
 - o crotónico (*)
 - o esteárico
 - o o-ftálico
 - o ftálico (otros isómeros) (5)
 - o fumárico
 - o grasos de aceite de coco
 - o grasos de grasa bovina
 - o grasos de "tall oil" (= aceite de pino)
 - o itacónico
 - o maleico (1)
 - o palmítico
 - o sebácico
- Alcoholes o fenoles:
 - o bisfenol A (2,2-bis-4-hidroxifenilpropano) (*)
 - o 1,3-butilenglicol (= 1,3 butanodiol)
 - o n-decílico (= 1-decanol)
 - o glicerol
 - o isodecílico
 - o mono, di y polietilenglicol (4)
 - o mono, di y polipropilenglicol
 - o n-octílico = (1-octanol)
 - o pentaeritritol
 - o sorbitol
 - o trietilenglicol (4)
 - o Poli (6 ((1,1,3,3-tetrametil butil) imino)-1,3,5 triazina-2,4-diil) - ((2,2,6,6-tetrametil-4-4-piperidil) imino) hexametileno ((2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil) imino) (*)
 - o Polipropilenglicol
- Productos de condensación de sorbitol y óxido de etileno con ácidos:
 - o esteárico (Polisorbato 65)
 - o esteárico y palmítico (Polisorbato 60)
 - o láurico (Polisorbato 20)
 - o oleico (Polisorbato 80)
 - o palmítico (Polisorbato 40)

- Producto de condensación de alcohol n-dodecílico con óxido de etileno (1:9,5) (XLI)
- Popilenglicol
- Propilhidroxietilcelulosa
- Propilhidroximetilcelulosa
- Propilhidroxipropilcelulosa
- Propionatos de:
 - o aluminio
 - o amonio
 - o calcio
 - o hierro
 - o magnesio
 - o potasio
 - o sodio
 - o zinc"
- Resina Damar
- Ricinoleato de poliglicerol
- Sales (inclusive sales dobles o sales ácidas) de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc, de los ácidos abajo mencionados:
 - o adípico
 - o araquídico
 - o araquidónico
 - o ascórbico
 - o behénico
 - o benzoico
 - o cáprico
 - o caprílico (decanoico)
 - o erúcico
 - o esteárico
 - o etilendiaminotetracético
 - o fórmico
 - o fosfórico
 - o o.-ftálico
 - o fumárico
 - o gadoleico
 - o glutárico
 - o grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales
 - o caproico (hexanoico)
 - o enántico (heptanoico)
 - o 12-hidroxiesteárico
 - o hipofosforoso
 - o láctico
 - o láurico
 - o levulínico
 - o lignocérico
 - o linoleico

- o linolénico
- o málico
- o malónico
- o mirístico
- o oleico
- o palmitoleico
- o palmítico
- o pirofosfórico
- o pirofosforoso
- o polifosfóricos
- o resínicos
- o salicílico
- o sórbico
- o succínico
- o tartárico
- Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:
- Acidos:
 - o cáprico
 - o esteárico
 - o heptanoico
 - o octanoico
 - o palmítico
 - o ricinoleico (*)
- Metales:
 - o aluminio
 - o calcio
 - o hierro
 - o litio (*)
 - o magnesio
 - o manganeso (*)
 - o potasio
 - o sodio
 - o zinc
- Salicilatos de:
 - o Metilo (*) (XLIII)
 - o 4-ter-butilfenilo (*)
 - o Silicatos naturales
 - o Silicatos y silicatos hidratados de:
 - o aluminio
 - o amonio
 - o bario (*)
 - o calcio
 - o hierro
 - o litio (*)
 - o litio/aluminio (*)
 - o litio/magnesio/sodio (*)

- o magnesio
- o potasio
- o sodio
- o zinc
- o Sílice
- o Sorbitol
- Sulfatos de (inclusive sales dobles o sales ácidas, salvo en el caso del bario):
 - o aluminio
 - o amonio
 - o bario (*) (XLIV)
 - o calcio
 - o hierro
 - o magnesio
 - o potasio
 - o sodio
 - o zinc
 - o Sulfito de Sodio
 - o Sulfoaluminato de calcio
 - o Sulfuro de zinc
 - o Talco
 - o Tetraestearato de sorbitano
 - o Tetraetilenglicol
 - o Tatrakis (2,4-diter-butyl-fenil)-4,4'-bifenilidendifosfonito (*)
 - o N, N, N', N'- Tetrakis (2-hidroxi-propil) etilendiamina (XLVII)
 - o Tetrakis (metileno (3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-idrocinnamato) metano) (= pentaeritritol tetrakis (3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil) propionato) (XLII)
 - o Tierra de infusorios
 - o Tierra de infusorios (diatomeas) calcinada con fundente de carbonato sódico
 - o 4,4' -Tio-bis-(6-ter-butylmetacresol) (=4,4' -tio-bis (6-ter-butyl-3-metil fenol)) (*) (XLVIII)
 - o Tiodietanol bis(3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-fenil) propionato) (*)
- Tiodipropionato de:
 - o dicetilo (hexadecilo) (XLII)
 - o diestearilo (XLII)
 - o dilaurilo (XLII)
 - o dimiristilo (XLII)
- Tocoferol
 - Triacetina (=triacetato de glicerilo)
 - Triestearato de polietilenglicol sorbitano
 - Triestearato de sorbitano
 - Trietilenglicol (4)
 - Trietilenglicol bis-3-(3-ter-butyl-4-hidroxi-5-metil-fenil) propionato (*)
 - Triheptanoato de glicerol
 - 1,3,5-Trimetil-2,4,6-tris (3,5-di-ter-butyl-4-hidroxi-bencil) benceno (XLII)
 - Trioleato de polietilenglicol sorbitano
 - Trioleato de sorbitano

- Tripalmitato de sorbitano
- Tris (n-alkil (C10-C16) tioglicolato de mono-n-octil) estaño (VIII) (2)
- Tris (2,4 diter-butyl-fenil) fosfito (XLVI)
- 1,3,5-Tris (3,5 di-ter-butyl-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H, 3H, 5H) triona (*) (XLVI)
- Tris (2-etil-hexil-tioglicolato) de mono-n-octil estaño (VIII) (2)
- Tris (isooctil tioglicolato) de mono-metil-estaño (=Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-metil-estaño (VIII) (2)
- Tris (isooctil tioglicolato) de mono-n-octil-estaño (=Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-n-octil-estaño (VIII) (2)
- Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito (*) (XLV)
- Trisnonilfenilfosfito (TNPP) (XLIX) (3)
- Urea
- Wollastonita

ANEXO II

Las listas de aditivos podrán ser modificadas:

- Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de su utilización.
- Para la exclusión de componentes, en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

Para la inclusión o exclusión de componentes serán utilizadas como referencia las listas positivas de las Directivas y de los Documentos de la Unión Europea que aún no son Directivas, y subsidiariamente, las listas positivas de la FDA (Code of Federal Regulations - título 21). Excepcionalmente podrán ser consideradas las listas positivas de otras Legislaciones debidamente reconocidas. La Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos podrá solicitar, en cada caso particular, la documentación adicional que considere necesaria. En caso de inclusión de nuevos componentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las Legislaciones de referencia.

Las propuestas de modificación de las listas positivas de aditivos se procesarán a través de la presentación de antecedentes justificados a la Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos del Mercosur, la que los analizará y elevará la recomendación al órgano competente".

Artículo 207 tris - (Res. MS y AS N° 606/99) "El presente artículo se aplica a envases y equipamientos de polietileno fluorado, destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materiales siempre que la cara en contacto con el alimento sea de polietileno fluorado.

Se denominan envases y equipamientos de polietileno fluorado aquellos fabricados a partir de objetos de polietileno o sus copolímeros autorizados, modificados en su superficie por tratamiento con gas flúor en combinación con gas nitrógeno como diluyente inerte. Tal modificación afecta solamente la superficie del polímero, dejando su interior sin cambios.

Los envases y equipamientos de polietileno fluorado a que se refiere este artículo deberán ser fabricados siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

Para la fabricación de los objetos que se someterán luego al tratamiento con flúor, solamente podrán ser utilizados:

1. Los polímeros o copolímeros que se mencionan a continuación:

1.1. Polietileno, de densidad 0,85 a 1,00 g/cm³, cumpliendo las restricciones de uso (I).

1.2. Copolímeros de etileno, obtenidos por copolimerización catalítica de etileno con los monómeros que figuran en el cuadro y cumpliendo las especificaciones correspondientes:

Copolímeros de Etileno con	Densidad (g/cm³)	Contenido de unidades poliméricas derivadas de etileno	Restricciones de uso
1-octeno	0,85 - 1,00	Mínimo 90%	(I)
1-octeno	0,9 - 1,00	Entre 85% y 90%	(II)
1-hexeno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-penteno	Mínimo 0,92	Mínimo 90%	(III)
1-Isobuteno (4-metil-1-penteno)	0,85 - 1,00	Mínimo 89%	(I)
Propileno y/o 1-buteno y/o isobuteno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-hexeno y propileno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-hexeno y 1-buteno	0,85 - 1,00	Mínimo 85%	(I)
1-octeno y 1-hexeno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)
1-octeno y 1-buteno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)
1-octeno y propileno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)
1-octeno e isobuteno	0,9 - 1,00	Mínimo 85%	(II)

(I) no para cocción

(II) para alimentos grasos no a temperaturas superiores a 65°C

(III) no a temperaturas superiores a 65°C

2. Las sustancias o grupos de sustancias incluidos en las listas positivas de aditivos del presente Código cumpliendo las restricciones fijadas en cada caso.

Los envases y equipamientos de polietileno fluorado en contacto con alimentos deberán cumplir las reglamentaciones fijadas en el presente Código y, además, no deberán ceder a los alimentos más de 5 mg/kg de ión fluoruro, por lo que se establece, en este caso, un LME= 5 mg/kg de ión fluoruro.

La migración específica de ión fluoruro será evaluada por la metodología analítica correspondiente, del presente Código.

El proceso de fabricación y los envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizados/aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los usuarios de envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos autorizados/aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos de polietileno fluorado destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria Competente para su autorización/aprobación.

El presente artículo podrá ser modificado:

Para la inclusión de nuevos materiales, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de su utilización.

Para la exclusión de materiales en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.

Para la modificación de las restricciones (límites de migración específica, límites de composición, restricciones de uso), en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos lo justifiquen.

Las propuestas de modificación se procesarán a través de la presentación de antecedentes justificados ante la Autoridad Sanitaria Competente".

Artículo 208 - Las resinas a emplear para la elaboración de objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, no deben ceder, en las pruebas de cesión descritas en la Tabla B, sustancias que se consideren nocivas para la salud como algunos monómeros, compuestos de bajo peso molecular, catalizadores, agentes emulsionantes, etc.

Artículo 209 - Los objetos de materias plásticas elaborados exclusivamente con las resinas indicadas en la primera parte de la Tabla A, o también con las resinas y los aditivos indicados respectivamente en la primera y en la segunda parte de la misma Tabla A y destinados a estar en contacto con alimentos, no deben modificar los caracteres organolépticos de los mismos y su aptitud debe ser determinada mediante las pruebas de cesión descritas en la Tabla B.

Cuando se trate de objetos de capacidad igual o superior a 250 cm³, los resultados de las pruebas de cesión se refieren a la capacidad en agua de los objetos y se expresan en partes por millón (mg/kg), considerándose aptos cuando el residuo obtenido de las pruebas de cesión, según lo indicado en la Tabla B, no exceda el límite de 50 partes por millón.

Cuando se trate de objetos de capacidad inferior a 250 cm³, los resultados de las pruebas de cesión se refieren a la superficie del objeto y se expresan en mg/cm², considerándose aptos cuando el residuo obtenido de las pruebas de cesión no exceda el límite de 0,06 mg/cm².

Artículo 210 - La permanencia en la Tabla A de las sustancias detalladas en la misma y la inclusión de otras nuevas está supeditada a la determinación de su aptitud mediante las pruebas de cesión descritas en la Tabla B, integradas por los análisis cualitativos y cuantitativos del residuo de cesión, en tanto no se establezca que la ingestión repetida de los productos contenidos en dicho residuo puedan producir por acumulación efectos nocivos para la salud.

Las empresas productoras deberán proporcionar, a pedido de la autoridad competente, informaciones exactas acerca de la composición cualitativa de los elementos utilizados, aún en pequeñas cantidades, como: plastificantes, estabilizantes, antioxidantes, opacantes, colorantes, pigmentos, lubricantes, cargas, catalizadores, etc, así como el grado de pureza de cada componente empleado y todo otro dato que pueda, de cualquier manera, resultar útil para determinar la aptitud del objeto.

Artículo 211 - (Res. MSyAS N° 1543/85) Para la coloración de los objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, pueden utilizarse todo tipo de colorantes siempre que los mismos no puedan ser cedidos al alimento y no contengan metales en cantidades superiores a los siguientes porcentajes:

Arsénico	0,005% soluble en NaOH 1N
Bario	0,01% soluble en HCl N/10
Cadmio	0,20% soluble en HCl N/10
Cinc	0,20% soluble en HCl N/10
Mercurio	0,005% soluble en HCl N/10
Plomo	0,01% soluble en HNO ₃ 1N
Selenio	0,01% soluble en HCl N/10
El contenido de aminas aromáticas no debe ser superior al 0,05% p/p.	

Artículo 212 - Está prohibido emplear, en la elaboración de materias plásticas y objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, materias plásticas de segundo uso.

Artículo 212 bis - (Res. MSyAS N° 857/97) - "Se establecen las condiciones generales y los criterios de evaluación de envases de PET (Polietilen-Tereftalato) multicapa (capa externa de material virgen, capa intermedia de material reciclado, y capa interna "barrera funcional" de material virgen), para bebidas analcohólicas carbonatadas, de único uso ("no retornables").

- A) Los envases de PET multicapa satisfarán los requisitos de aptitud sanitaria establecidos en el Código Alimentario Argentino¹⁰ y deben ser compatibles con la bebida que van a contener.
- B) Los envases de PET multicapa deberán ser autorizados/aprobados ante la autoridad sanitaria competente, declarando que son envases multicapa de un único uso, "no retornables".
- C) Los envases de PET multicapa no deberán ceder sustancias ajenas a la composición propia del plástico en cantidades que impliquen un riesgo para la salud humana o una modificación inaceptable de las características sensoriales de los productos envasados.
- D) Los envases PET multicapa cumplirán los siguientes requisitos específicos:
 - 1) El espesor de la capa barrera funcional deberá ser mayor de 25 µm.
 - 2) El espesor de la capa de material reciclado deberá ser menor que 200 µm.
 - 3) La vida útil del producto envasado no será mayor que un año.
 - 4) Se utilizarán solamente en condiciones de llenado y conservación a temperatura ambiente o menor.
 - 5) El envase será destinado a bebidas analcohólicas carbonatadas.
- E) Los establecimientos productores de envases de PET multicapa (único uso) para bebidas analcohólicas carbonatadas deberán estar habilitados por la autoridad sanitaria competente.
- F) Para que un establecimiento sea habilitado se requerirá que disponga de:
 - 1) Procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre Buenas Prácticas de Manufactura que se encuentren a disposición de la autoridad sanitaria competente.

¹⁰ Res GMC MERCOSUR N° 56/92, incorporada por Res MSyAS N° 3/95

2) Registro.

- a) de cantidad e identificación de origen de material PET virgen, destinado a la fabricación de PET multicapa.
- b) de cantidad e identificación de origen de envases PET ingresados a la planta con destino al reciclado.
- c) de cantidad de material PET reciclado y procesado con destino a la fabricación de PET multicapa.
- d) de cantidad de botellas PET multicapa producidas.
- e) de cantidad de descarte y destino del mismo.

La información precedente a registrarse por los establecimientos productores de envases PET multicapa (único uso) tendrá carácter de Declaración Jurada y deberá obrar en la planta industrial, toda vez que sea requerido por la autoridad sanitaria competente.

- 3) Equipamiento adecuado para el acondicionamiento y procesado del PET recuperado.
- 4) Procedimientos de control del proceso de fabricación de los envases de PET multicapa que permita la validación del mismo.
- 5) Personal para la operación de todo el equipamiento, capacitado específicamente para tal fin."

Artículo 213 - Las disposiciones precedentes no son de aplicación a las cañerías de materias plásticas destinadas a la conducción de agua potable.

Artículo 214 - Los fabricantes de objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, deberán solicitar la aprobación del objeto a la autoridad sanitaria competente, para lo cual deberán presentar:

- a) Muestras del objeto, de los colorantes respectivos de cada color a fabricar.
- b) Información sobre la materia plástica empleada.
- c) Destinos previstos para el objeto que se somete a aprobación.

Artículo 215 - La autoridad sanitaria competente se expedirá en base a los antecedentes que obren en su poder y/o a los ensayos que correspondan conforme a este Código.

Artículo 216 - En caso que la materia plástica usada varíe en su composición, el fabricante de objetos deberá comunicarlo a la autoridad sanitaria competente para su registro y aprobación.

Artículo 217 - Los comerciantes e industriales usuarios de objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, sólo podrán utilizar aquellos que hayan sido aprobados por la autoridad sanitaria competente, debiendo exigir al fabricante constancia de la certificación respectiva.

Artículo 218 - Los fabricantes de objetos de resinas melamínicas, acrílicas y poliéster destinados a estar en contacto con alimentos, antes de comercializarlos deberán someterlos a un lavado con agua en las condiciones de temperatura y duración especificadas en cada ítem en la Tabla A.

Artículo 219 - (Res. MSyAS N° 1998/88) Queda prohibido el expendio de productos bebibles y de alimentos edulcorados envasados en material plástico cuyo cierre sea efectuado por termosellado del cuerpo del envase y cuyas capacidades sean inferiores a 500 ml con la excepción de aquellos cuyos envases estén libres de inscripciones o dibujos y que presentan una envoltura externa que los proteja de la contaminación y sea la portante del rotulado o bien que presenten un aditamento adecuado que permita su ingestión en forma higiénica".

TABLA B - PRUEBAS DE CESION

Ante la imposibilidad de indicar para cada uno de los numerosísimos alimentos las respectivas pruebas de extracción, se indica a continuación una lista convencional de seis tipos básicos de alimentos.

Cada alimento podrá ser asimilado a uno o más de dichos tipos básicos según cual sea su naturaleza predominante.

Tipo 1: Productos acuosos no ácidos (están convencionalmente incluidos los productos acuosos con pH superior a 5).

Tipo 2: Productos acuosos ácidos (están convencionalmente incluidos los productos acuosos con pH menor o igual a 5).

Tipo 3: Productos acuosos ácidos o no ácidos conteniendo aceites o grasas.

Tipo 4: Productos grasos.

Tipo 5: Productos alcohólicos (excluidos los de contenido alcohólico inferior al 5%).

Tipo 6: Productos sólidos secos.

ELECCION DEL EXTRACTANTE A EMPLEAR

El extractante a emplear en las pruebas de cesión deberá ser elegido de manera de reproducir en cuanto sea posible la naturaleza del alimento que está en contacto con el objeto en examen.

La gama de extractantes elegidos que reproducen los tipos básicos de alimentos arriba mencionados es la siguiente:

Tipo 1: Agua destilada.

Tipo 2: Acido acético al 5% en agua destilada (pickles, salsas, etc).

Acido cítrico al 5% en agua destilada (jugos de frutas).

Tipo 3: Los extractantes indicados para los tipos 1 y 2 oportunamente elegidos según los casos y el 4.

Tipo 4: Heptano redestilado antes del uso con PE.98,4°C.

Tipo 5: Alcohol etílico de idéntica concentración a la del producto a ensayar.

Tipo 6: En consideración a la mínima posibilidad de migración, no es exigida prueba de cesión alguna.

Algunos de estos extractantes pueden atacar ciertas materias plásticas, por lo cual no será posible usarlos. En tales casos, y de ser factible, deberán usarse los alimentos. De no serlo, deberán considerarse los siguientes extractantes:

Carbonato de sodio al 3%

Bicarbonato de sodio al 3%

Acido láctico al 3%

Una solución azucarada al 20% y

Una grasa líquida tal como aceite animal o aceite vegetal, eligiendo los más adecuados de acuerdo con la naturaleza del alimento.

TEMPERATURAS Y TIEMPO DE EXTRACCION

Se han elegido en forma tal de reproducir las posibles condiciones de conservación, elaboración y consumo del alimento, a saber:

1. Conservación: contacto prolongado en condiciones refrigeradas o temperatura ambiente.
2. Elaboración: condiciones que se verifican por plazos generalmente breves, tales como fases de elaboración, pasterización, esterilización, envasamiento en caliente, etc.

3. Consumo: calentamiento del alimento dentro del mismo envase antes del consumo; uso de utensilios domésticos de plásticos en contacto con alimentos. Es, por tanto, necesario proceder a la elección del solvente a utilizar y de las condiciones en las cuales se realizarán las pruebas de cesión, conforme a la planilla N° 1.

REALIZACION DE LAS PRUEBAS

Se prepara un número de muestras tales que den una superficie de 600 cm² aproximadamente (superficie con la que está en contacto un litro de solución en un envase cúbico de 10 cm de lado).

Los envases se lavan con un chorro de agua de la canilla, con agua destilada y se secan.

Se llenan luego con el solvente elegido anteriormente llevado a la temperatura indicada. Se cubren con una hoja de aluminio. Se colocan las muestras a la temperatura exigida y durante el tiempo indicado en planilla 1.

Para temperaturas más elevadas se deberá hacer uso del autoclave con termostato. Inmediatamente al vencimiento del tiempo fijado se reúne, en un matraz o vaso de vidrio neutro, el líquido contenido en los envases correspondientes a la misma muestra.

Se evapora (o destila) el solvente hasta reducirlo a un pequeño volumen y después se lo traslada cuantitativamente a una cápsula tarada y se prosigue la evaporación a seco sobre baño de María. Las últimas porciones de solvente se eliminan colocando la cápsula en estufa a 110°C.

Se deja enfriar 30 minutos en desecador y luego se pesa. Paralelamente se realiza una prueba en blanco con una cantidad igual de solvente empleado, deduciendo de la prueba anterior el valor del residuo obtenido.

En caso de que el solvente sea heptano, el valor del residuo debe ser dividido por 5. Si el valor obtenido de esta manera resulta superior a 50 ppm para objetos de capacidad igual o superior a 250 cm³, o a 0,06 mg/cm² para objetos de capacidad inferior a 250 cm³, se somete el residuo de cesión a una extracción con cloroformo según la siguiente técnica: se añade al residuo en la misma cápsula 50 ml de cloroformo p.a. destilado recientemente, se calienta cuidadosamente y se filtra sobre papel Whatman N° 41, lavando el filtro con el mismo solvente y recogiendo el filtrado en una cápsula tarada.

Se evapora el solvente y se seca en estufa a 110°C.

Se enfría en desecador durante 30 minutos, se pesa el nuevo residuo de cesión y se divide por 5 para su incorporación al cálculo.

CALCULO

En el caso de objetos de capacidad igual o superior a 250 cm³, el resultado de la prueba de cesión, relacionado a la capacidad en agua del envase y expresada en ppm, se calcula de la siguiente forma:

$$Q = \frac{p.a.}{v.s} = 1000$$

p: peso del residuo en mg relacionado con un envase examinado.

a: área de la superficie total del envase, inclusive la tapa expresada en cm².

v: volumen del envase expresado en g de agua.

s: superficie del envase puesta en contacto con el solvente expresado en cm².

En el caso de objetos con capacidad inferior a 250 cm³, el resultado de la prueba de cesión, expresada en mg/cm², está dado por la fórmula:

$$Q = \frac{p}{s}$$

PLANILLA N° 1

PRUEBAS DE CESION - SOLVENTES A EMPLEAR, TEMPERATURAS Y DURACION DEL ENSAYO

Condiciones de temperat. en el contacto (*)°C:

Tipos 1 y 3	Tipos 2 y 3	Tipos 3 y 4	Tipo 5
Agua destilada	Ac.acético 5%	Heptano (**)	Alcohol etílico en la concentración

A) CONSERVACION:

De -5°a +5°	5°-10días	5°-10días	5°-30min.	5°-10días
de 5°a40°	40°-10días	40°-10días	20°-30min.	40°-10días 20°-30 min.

B) ELABORACION:

de 40°a 80°	80°-2horas	80°-2horas	40°-15min	80°- 2 horas
de 80°a 100°	100°-30 min	100°-30 min	50°-15 min	-----

superior a:

100°	120°- 15min	. 120°- 15 min	60°- 15 min	-----
------	-------------	----------------	-------------	-------

(*) - Temperatura efectiva a la que están expuestos la materia plástica y el alimento.

(**) - El resultado obtenido en la prueba de cesión efectuada con heptano debe dividirse por 5

Art 219 bis - (Res. MSyAS N° 293/99) Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Elastoméricos en contacto con Alimentos.

1. ALCANCE

El presente Artículo se aplica a envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, durante su producción, elaboración, transporte, distribución y almacenamiento. Se aplica inclusive a aquellos compuestos de varios tipos de materiales, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea elastomérica.

2. DEFINICIONES

2.1.- Caucho natural (en portugués: borrachas): químicamente es un polímero lineal de alto peso molecular de fórmula general $\square C_5 H_8]_n$, de cis- 1,4-isopreno y otros isómeros en proporciones menores. Se obtiene en forma de látex de una gran variedad de árboles y plantas de la familia Hevea, que se encuentran en las regiones tropicales.

2.2.- Cauchos sintéticos (en portugués elastômeros): Principalmente productos obtenidos por la polimerización de dienos conjugados, que contienen dobles ligaduras en la molécula del polímero. Entre ellos se pueden mencionar los cauchos de

- isobutileno- isopreno
- estireno - butadieno
- acrilonitrilo- butadieno

- cloropreno
- isopreno

3 DISPOSICIONES GENERALES

3.1.- Los envases y equipamientos elastoméricos deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

3.2.- Para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias detalladas en la "Lista Positiva para Elastómeros", (en portugués "Lista Positiva para Borrachas e Elastômeros") cumpliendo con las restricciones establecidas en la misma.

3.3.- La lista positiva para elastómeros podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" de la Resolución GMC 056/92 "Criterios Generales sobre Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos", incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95

3.4.- Los envases y equipamientos elastoméricos, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen un riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración total y específica.

3.5.- Todos los envases y equipamientos elastoméricos en contacto con los alimentos, deberán cumplir los siguientes límites de migración total:

- 50 mg/kg de simulante, en el caso de envases y equipamientos con capacidad superior o igual a 250 ml; en el caso de envases y equipamientos en que no sea posible estimar el área de superficie de contacto; y en el caso de elementos de cierre, u otros objetos de área pequeña.
- 8 mg/dm² de área de superficie del envase, en el caso de envases y equipamientos con capacidad inferior a 250 ml y en el caso de material elastomérico genérico.

3.6.- Para la realización de los ensayos de migración total se seleccionarán las condiciones de ensayo equivalentes a las condiciones reales de uso.

La metodología analítica del ensayo de migración total está establecida en la Resolución Mercosur GMC N° 036/92, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

3.7.- Los límites de migración específica, así como la metodología analítica, están establecidos en las Resoluciones Mercosur correspondientes.

3.8.- Los envases y equipamientos elastoméricos no ocasionarán modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de las características sensoriales de los mismos.

3.9.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear los envases y equipamientos elastoméricos deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones Mercosur GMC N° 056/92 y 028/93, incorporadas al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

La metodología analítica correspondiente se halla descripta en la Resolución Mercosur GMC N° 028/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 028/93.

Nota del Editor: Las Res Mercosur GMC N° 028/93 arriba mencionada ha sido incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95 y el lector podrá encontrarla en el Anexo Mercosur de esta publicación.

3.10.- En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales elastoméricos provenientes de envases, fragmentos de objetos, cauchos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto utilizarse sólo material virgen, de primer uso.

3.11.- Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizados/aprobados previamente por la autoridad competente.

3.12.- Los usuarios de envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos aprobados/autorizados por la autoridad competente.

3.13.- Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su aprobación/autorización.

3.14.- Los envases y equipamientos elastoméricos destinados al contacto bucal, deberán asegurar una protección adecuada contra posibles riesgos que puedan derivar de dicho contacto en el momento del uso".

CAPITULO V

NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS¹¹

Artículo 220 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 221 - ((Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 222 - ((Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 223 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 224 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 225 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 226 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 227 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 228 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 229 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 230 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 231 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 232 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 233 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 233 bis - (Res. MSyAS N° 659/94) Se admitirá en los productos azucarados con aromatizantes artificiales o con aromatizantes idénticos a los naturales en todos los casos en que no lo prohíba expresamente una norma particular del producto, la representación gráfica de la fruta o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto debiendo acompañar la designación del alimento con la expresión "sabor a ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre/s del sabor/es caracterizante/s), en letras de buen tamaño, realce y visibilidad; y la indicación "artificialmente aromatizado" con caracteres del mismo tamaño que la designación del producto".

Artículo 234 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 235¹² - (Res. MSyAS N° 03/95, Res. M.S.yA.S. 34/96 y Ley 24.827/97) Derogado

Artículo 235 bis - (Res. M.S.yA.S. 34/96 y Res. MSyAS N° 291/99) Se deberá indicar en forma obligatoria en la rotulación de los alimentos envasados, el nombre o razón social y la dirección del importador. Los datos anteriormente mencionados podrán ser incluidos en el país de origen o procedencia o en el destino.

Artículo 236 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 237 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 238 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 239 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

¹¹ La Res. MSyAS N° 03/95, Res. MSyAS 34/96 y la Ley 24.827/97 textualmente se transcriben en el Aneco al Capítulo V, incorpora la Res GMC 36/93 "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados" al CAA y deroga el viejo articulado con las excepciones allí establecidas.

La incorpora al Cap. V del CAA la Res. GMC N° 06/94 "Declaración de ingredientes en la Rotulación de Alimentos Envasados" como ANEXO A, y la Res GMC 18/94 "Reglamento Técnico MERCOSUR para el "Rotulado nutricional de los alimentos envasados"

¹² Este Art. Está dentro de los alcances de la Ley 24.827/97 que textualmente se transcribe al fin de este Capítulo.-

Artículo 240 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 241 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 242 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 243 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 244 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 245 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

Artículo 246 - (Res. M.S.yA.S. 34/96) Derogado

ANEXO AL CAPÍTULO V

Ministerio de Salud y Acción Social

Incorporase al Código Alimentario Argentino Resoluciones del Grupo Mercado Comun

Res. MSyAS N° 003/95

Bs. As. 11 de enero de 1995

Artículo 1° - Incorporase al Código Alimentario Argentino la totalidad de las Resoluciones que se adjuntan como Anexo A y se enumeran a continuación:

.....

34. Resolución GMC 018/94 - Rotulado nutricional de alimentos envasados.

.....

Artículo 2° Todo producto elaborado y rotulado antes del 31 de diciembre de 1994 de acuerdo a la Resolución 679 MSyAS 93 podrá circular libremente en el ámbito Mercosur coexistiendo durante su aptitud con aquellos rotulados según la legislación que se incorpora por medio de la presente Resolución de la Autoridad Sanitaria Nacional".

Artículo 3° - Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del Mercosur.

Artículo 4° - Toda modificación en la composición, formulación o rotulación de los alimentos en virtud de las Resoluciones del Mercosur, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Artículo 5° - Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia en la lista de ingredientes del rotulado con sus nombres específicos. Con referencia al aspartamo deberá indicarse para fenilcetonúricos, la presencia de fenil-alanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración de los mismos.

Artículo 6° - (Res 55, del 22.02.95) - Con excepción de los casos previstos en el Artículo 5° de la presente Resolución, **se deroga toda legislación del Código Alimentario que se oponga a la presente.**

Artículo 7° - Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 90 días para su adecuación.

Artículo 8° - Comuníquese mediante copia autenticada de esta Resolución a la Secretaría General Permanente del Mercosur con sede en la Ciudad de Montevideo para conocimiento de los Estados-Parte.

Artículo 9° - Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Artículo 10° - Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y a la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Artículo 11° - Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese - Alberto J Mazza.

MERCOSUR - GMC - RES N° 036/93

RESOLUCIONES MERCOSUR SOBRE ROTULACIÓN
DE ALIMENTOS ENVASADOS

Incorporada por Resolución MSyAS N° 034 del 10.01.96

- Artículo 1°** - Apruébase el Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de Alimentos Envasados que figura en el Anexo A.
- Artículo 2°** - Deróguese la Resolución GMC N° 10/92 Norma MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados.
- Artículo 3°** - La presente Resolución comenzará a regir a partir del 31.12.94.
- Artículo 4°** - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y Administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución y comunicarán los mismos al GMC.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

- 1- **ÁMBITO DE APLICACIÓN**
El presente Reglamento Técnico se aplicará a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.
- 2- **DEFINICIONES**
- 2.1.- **Rotulación:** Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halla escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.
- 2.2.- **Envase:** Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.
- 2.2.1.- **Envase primario o envoltura primaria o recipiente:** Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.
- 2.2.2.- **Envase secundario o empaque:** Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.
- 2.2.3.- **Envase terciario o embalaje:** Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.
- 2.3.- **Alimento envasado:** Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.
- 2.4.- **Consumidor:** Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.
- 2.5.- **Ingrediente:** Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.
- 2.6.- **Materia prima:** Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.
- 2.7.- **Aditivo alimentario:** Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.
- 2.8.- **Alimento:** Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada, y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su

elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

- 2.9.- **Denominación de venta del alimento:** Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.
- 2.10.- **Fraccionamiento de alimentos:** Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.
- 2.11.- **Lote:** Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado, bajo condiciones esencialmente iguales.
- 2.12.- **País de origen:** Es aquel donde fue producido el alimento o, habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibirá el último proceso sustancial de transformación.
- 2.13.- **Cara principal:** Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el dibujo alegórico, si los hubiere.

3.- **PRINCIPIOS GENERALES**

- 3.1.- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:
- a) Utilicen vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que puedan inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;
 - b) Atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;
 - c) Destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza;
 - d) Resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;
 - e) Resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes, tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;
 - f) Indique que el alimento posee propiedades medicinales terapéuticas;
 - g) Aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo, de enfermedades o de acción curativa.
- 3.2. - Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, equívoco o engaño al consumidor.
- 3.3.- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento, deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.
- 3.4 - La rotulación de los alimentos que se elaboren en los países del MERCOSUR se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del Estado Parte de procedencia para la elaboración o el fraccionamiento.

4. IDIOMA

- 4.1.- La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.
- 4.2.- Cuando la rotulación se encuentre en más de un idioma, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce o visibilidad.

5. INFORMACIÓN OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar, obligatoriamente, la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.

6.- PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

6.1 - Denominación de venta del alimento:

Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

- a) Cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en el Reglamento de MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;
- b) Se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica, o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);
- c) Podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: Tipo de cobertura, Forma de presentación, Condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

6.2.- Lista de ingredientes:

- 6.2.1.- Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.
- 6.2.2.- La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión "Ingredientes:" ó "Ingr:" y se regirá por las siguientes pautas:
- a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;
 - b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte, podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;
 - c) Cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes componentes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

- d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";
- f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "En proporción variable".

6.3.- Contenidos netos:

- 6.3.1.- En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:
 - a) Los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa.
 - b) Los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen.
 - c) Los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las Resoluciones específicas del Grupo Mercado común
 - d) Los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen.
 - e) Los productos alimenticios que por sus características principales, son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.
- 6.3.2 - Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos precedidos de las expresiones:
 - a) Para masa: "Contenido neto", "Cont. neto", "Peso neto".
 - b) Para volumen: "Contenido neto", "Cont. neto", "Volumen neto".
 - c) Para número de unidades: "Cantidad de unidades", "Contiene".
- 6.3.3 - Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite. El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.
- 6.3.4 - No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique "Venta al peso".
- 6.3.5 - Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual de cada envase.

6.4.- Identificación del origen

- 6.4.1.- Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.
- 6.4.2.- Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria...".

6.5.- Identificación del lote

- 6.5.- Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento.
- 6.5.2.- La indicación a que se refiere el apartado 6.5.1 deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.
- 6.5.3 - El lote será determinado en cada caso por el fabricante productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.
- 6.5.4 - Para la indicación del lote se podrá utilizar:
- a) Un código clave precedido de la letra "L". Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes;
 - b) La fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

6.6.- Fecha de duración mínima

- 6.6.1 - Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico individual del MERCOSUR, registrará el siguiente marcado de la fecha:
- a) Se declarará la "Fecha de duración mínima".
 - b) Esta contará por lo menos de:
 - El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a 3 meses;
 - El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año estableciendo: "fin de (año)".
 - c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:
 - "Consumir antes de..."
 - "Válido hasta..."
 - "Validez..."
 - "Vence..."
 - "Vencimiento..."
 - "Venc. ..."
 - "Consumir preferentemente antes de..."
 - d) Las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:
 - La fecha misma; o
 - Una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha.
 - Una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en 6.6.1.b)

- e) El día, mes y año, deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.
- f) No obstante lo prescrito en la Disposición 6.1.1. a), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:
- Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
 - Vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - Bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
 - Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - Vinagre;
 - Azúcar sólido;
 - Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como
 - Caramelos y pastillas;
 - Goma de mascar;
 - el de calidad alimentaria
 - Alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos específicos del MERCOSUR.

6.6.2 - En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estima necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases. En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- duración a - 18°C (freezer): ...
- duración a - 4°C (congelador): ...
- duración a 4°C (refrigerador): ..."

6.7.- **Preparación e instrucciones del producto:**

- 6.7.1. - Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo incluida la reconstrucción, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.
- 6.7.2 - Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

7.- **ROTULACIÓN FACULTATIVA**

7.1.- En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la Sección 3-Principios generales.

7.2 - Designación de calidad

7.2.1.- Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

7.2.2.- Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifiquen la calidad del alimento.

7.3 - Información nutricional.

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3: Principios Generales, ni las disposiciones particulares que se dicten en la materia.

8. PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1.- Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulos, la denominación o la denominación y la marca del alimento, nombre del país de origen, su calidad, pureza o mezcla, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el dibujo alegórico, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2.- La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente Tabla I.

TABLA I

Superficie de la cara principal en cm²	Altura mínima de los números en mm
Mayor que 10 y menor que 40	2,0
Entre 40 y 170	3,0
Entre 170 y 650	4,5
Entre 650 y 2600	6,0
Mayor que 2600	10,0

8.3.- Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la Tabla I se aplicará al envase secundario.

8.4.- Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la Tabla I se aplicará a ambos envases.

8.5. - Los símbolos o denominaciones Metrológicas de las unidades de medida (si) se consignarán en una relación mínima de dos tercios (2/3) de la altura de la cifra.

8.6. - El tamaño de letra y número para el resto de los ítems de la rotulación obligatoria no será inferior a 1 mm.

9.- EXCEPCIONES A LA NORMA

- 9.1.- La presente norma no se aplicará en su totalidad para los casos particulares de alimentos modificados, nutricos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal, los cuales se rotularán de acuerdo a disposiciones especiales.
- 9.2.- A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en la Sección 6, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto.
- 9.3.- En todos los casos establecidos en 9.2., el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

10.- PLAZOS

- 10.1.- El presente Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados entrará en vigencia a partir del 31 de diciembre de 1994.
- 10.2.- Respecto a la inclusión del número de lote en el rotulado obligatorio su vigencia será a partir del 31 de diciembre de 1995.

(Res. MSyAS N° 3/95)

**DECLARACIÓN DE INGREDIENTES EN LA ROTULACIÓN
DE ALIMENTOS ENVASADOS¹³**

ANEXO A

CLASE DE INGREDIENTES	NOMBRE GENÉRICO
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	<p><u>Aceite completado</u> bien por el calificativo, según el caso "vegetal" o "animal" bien por la indicación del origen específico vegetal o animal El calificativo hidrogenado o parcialmente hidrogenado según sea el caso deberá acompañar la mención de aceite cuyo origen vegetal u origen específico vegetal o animal venga indicado</p>
Grasas refinadas, excepto la manteca	"Grasas" juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso
Almidones y almidones modificados por vía enzimática o física	"Almidón"
Almidones modificados químicamente	"Almidones modificados"
Todas las especies de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la pre-	"Pescado"

¹³ La Res. MSyAS N° 3/95 incorpora al CAA la Res. GMC N° 6/94 "Declaración de ingredientes en la rotulación de alimentos envasados".

sentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado	
----------------------------------------------------------------------------------------	--

CLASE DE INGREDIENTES	NOMBRE GENÉRICO
Todos los tipos de carnes de aves de cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia y un tipo específico de carne de aves	"Carne de aves"
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso	"Queso"
Todas las especias y extractos de especias solas o mezcladas en el alimento	"Especia", "especias" o "mezcla de especias", según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas solas o mezcladas en el alimento	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar	"Goma base"
Todos los tipos de sacarosa	"Azúcar"
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada	"Dextrosa o glucosa"
Todos los tipos de caseinatos	"Caseinatos"
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada	"Manteca de cacao"
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 30% del peso del alimento	"Frutas confitadas"

Reglamento Técnico MERCOSUR para el

ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento técnico se aplicará a la rotulación nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en los Estados Partes del MERCOSUR, envasados en ausencia del cliente, prontos para ofrecerlos a los consumidores. Se podrá elaborar disposiciones más detalladas para alimentos modificados, nutricos, dietéticos, para regímenes especiales o de uso medicinal.

El presente reglamento técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en materia de rotulación de alimentos envasados que figuran en la Res. 36/93 del GMC y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente reglamento técnico no se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano, las que tendrán su propia reglamentación que les permita indicar en su rótulo sus características minero-nutricionales.

La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales.

El rotulado nutricional será optativo para todos los demás alimentos.

El rotulado nutricional no deberá dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal rótulo tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

2.- **DEFINICIONES**

2.1.- **Rotulado nutricional** - Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende dos componentes:

- a) la declaración de nutrientes;
- b) la información nutricional complementaria.

2.2.- **Declaración de nutrientes** - Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3.- **Información nutricional complementaria** (Declaración de propiedades nutricionales) - Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, lípidos, glúcidos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No se considera declaración de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional;
- c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes, o del valor energético, en la etiqueta, sólo si lo exige la legislación nacional, hasta tanto se elabore un Reglamento Técnico MERCOSUR.

2.4.- **Nutriente**- Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.5.- **Azúcares** - Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento. No se incluyen los polialcoholes.

2.6.- **Fibra alimentaria** - Es cualquier material comestible de origen vegetal que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determinado según el método 985.29 de A.O.A.C. 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico).

2.7.- **Lípidos o materia grasa** - Son todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.

2.8.- **Glúcidos o carbohidratos o hidratos de carbono** - Son todos los glúcidos metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.

2.9.- **Proteínas** - Corresponde al contenido de nitrógeno total (Kjeldhal) multiplicado por el factor correspondiente según el tipo de alimento.

2.10.- **Ácidos grasos saturados** - Son los ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.11.- **Ácidos grasos monoinsaturados** - Son los ácidos grasos con un doble enlace cis. expresados como ácidos grasos libres.

2.12.- Ácidos grasos poliinsaturados - Son los ácidos grasos con dobles enlaces cis-cis, separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

3.- **DECLARACIÓN DE NUTRIENTES**

3.1.- Nutrientes que han de declararse -

3.1.1.- Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información cuantitativa siguiente:

3.1.1.1.- Valor energético,

3.1.1.2.- Los nutrientes siguientes:

- proteínas
- glúcidos
- lípidos
- fibra alimentaria

3.1.1.3.- La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

3.1.1.4.- La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los reglamentos técnicos MERCOSUR.

3.1.1.5.- Optativamente podrán declararse otros nutrientes.

3.1.2.- Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de glúcido, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la Subsección 3.1.1.

Podrá indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de glúcido(s).

3.1.3.- Cuando se autorice en un Reglamento Técnico MERCOSUR la mención de información nutricional complementaria con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberá indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.6.

3.1.4.- Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.1.1., 3.1.2. y 3.1.3., podrá enumerarse las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A.

3.1.5.- Cuando se aplique la declaración de nutrientes sólo se indicará las vitaminas y minerales que se encuentren presentes en al menos 15 % de la D.D.R. por 100 g. ó 100 ml. del producto pronto para consumo (p.p.c.), o por porción indicada de producto pronto para consumo (p.p.c.)

3.2.- **Cálculo de nutrientes -**

3.2.1.- **Cálculo de energía -**

La cantidad de energía que ha de declararse deberá calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Glúcidos (excepto polialcoholes)	4 kcal/g - 17 kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17 kJ/g
Lípidos	9 kcal/g - 37 kJ/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29 kJ/g
Ácidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kJ/g
Polialcoholes	2,4 kcal/g - 10 kJ/g
Polidextrosas	1 kcal/g - 4 kJ/g

Podrá usarse factores adecuados para otros ítems aquí no previstos, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

3.2.2.- Cálculo de proteínas -

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, deberá calcularse utilizando la fórmula siguiente:

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor.

Se utilizará los siguientes factores:

5.75- proteínas vegetales

6.38- proteínas lácteas

6.25- proteínas cárnicas o mezclas de proteínas

Podrá usarse un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.2.3.- Cálculo de glúcidos -

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, lípidos, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

3.3.- Presentación del contenido en nutrientes -

3.3.1.- La declaración del contenido de nutrientes o sus componentes deberá hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá además, el uso de otras formas de presentación complementaria.

Las unidades que deberán utilizarse son las siguientes:

- Energía: Kcal (y kJ optativo)
- Proteínas (N x factor): gramos (g) y optativo: % D.D.R.
- Glúcidos: gramos (g)
- Lípidos: gramos (g)
- Fibra alimentaria: gramos (g)
- Sodio: miligramos (mg)
- Colesterol: miligramos (mg)
- Vitaminas: miligramos (mg), microgramos (μg), UI, % D.D.R. u otra forma adecuada de expresión.
- Minerales: miligramos (mg), microgramos (μg), % D.D.R.

3.3.2.- La información podrá expresarse por 100 gramos o por 100 mililitros, o por porción, siempre y cuando se indique el número de porciones contenidas en el envase.

3.3.3.- Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal y como el mismo se vende. Se podrá dar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con el suficiente detalle y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

3.3.4.- Para la declaración de nutrientes en función de las D.D.R. deberá utilizarse la información que se indica en el Anexo A.

3.3.5.- Siempre que se declare el contenido de azúcares y/o polialcoholes y/o almidón y/o Polidextrosas y/u otros glúcidos, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido de glúcidos, de la siguiente manera:

- glúcidos... g, de los cuales:
 - # azúcares: g
 - # polialcoholes: ...g
 - # almidón:g
 - # Polidextrosas: ...g
 - # otros glúcidos:.. g

La declaración "otros glúcidos" se refiere a cualquier otro glúcido, el cual deberá ser claramente identificado.

El contenido de azúcares, polialcoholes, almidón, Polidextrosas y otros glúcidos podrá indicarse también como porcentaje del total de glúcidos.

3.3.6.- Siempre que se declare la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos y/o la cantidad de colesterol, esta declaración seguirá inmediatamente a la del contenido total de lípidos, de la siguiente manera:

- lípidos ... g, de los cuales:
 - # ácidos grasos saturados:g
 - # ácidos grasos monoinsaturados: ... g
 - # ácidos grasos poliinsaturados:g
 - # colesterol:mg

El contenido de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados podrá indicarse también como porcentaje del total de lípidos.

3.4.- Tolerancias y cumplimiento -

3.4.1.- Se establecerá límites de tolerancia en relación con las exigencias de Salud Pública, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

3.4.2.- Transitoriamente se tomará una tolerancia en $\pm 10\%$ para macronutrientes y de $\pm 20\%$ para micronutrientes, respecto a los valores declarados en el rótulo.

3.4.3.- Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios, derivados de los dato específicamente obtenidos de análisis de muestras representativas del producto que ha de ser rotulado.

4.- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA**

4.1.- La información nutricional complementaria debe tener por objeto facilitar la comprensión de consumidor del valor nutritivo de su alimento y ayudarle a interpretar la declaración sobre el nutriente.

4.2.- La información nutricional complementaria sólo se podrá utilizar cuando así se indique en un reglamento técnico MERCOSUR.

4.3.- El uso de información nutricional complementaria en los rótulos de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes.

5.- **PRESENTACIÓN**

5.1.- La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma de cuadro (tabular) y si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si el espacio no fuera suficiente se utilizará la forma lineal.

5.2.- La información se pondrá en un lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles.

ANEXO A

Dosis diaria recomendada (DDR)^{1,2}

- | | |
|-----------------------------|-----|
| • Proteína, g | 50 |
| • Vitamina A, μg | 800 |
| • Vitamina D, μg | 5 |
| • Vitamina C, mg | 60 |
| • Vitamina E, mg | 10 |
| • Tiamina, mg | 1,4 |
| • Riboflavina, mg | 1,6 |
| • Niacina, mg | 18 |

- Vitamina B6, mg 2
 - Ácido fólico, µg 200
 - Vitamina B12, µg 1
 - Biotina, mg 0,15
 - Ácido pantoténico, mg 6
 - Calcio, mg 800
 - Hierro, mg 14
 - Magnesio, mg 300
 - Zinc, mg 15
 - Yodo, µg 150
1. Según Codex Alimentarius FAO/OMS; Alinorm 93/22, Apéndice II y Directiva 90/496 de la C.E.E.
 2. Esta tabla podrá ser complementada de acuerdo con las recomendaciones de National Research Council, 10th. Edition, 1989. LEY 24.827/97

SALUD PUBLICA

Ley 24.827

Establécese que a través del Ministerio de Salud y Acción Social, se determinará la lista de productos alimenticios, que contengan o no gluten de trigo, avena, cebada o centeno en su fórmula química, incluido sus aditivos.

Sancionada: Mayo 21 de 1997.

Promulgada de Hecho: Junio 12 de 1997.

B.O: 18 de junio de 1997

EL SENADO Y CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN ARGENTINA
RUNIDOS EN CONGRESO, ETC. SANCIONAN CON FUERZA DE

LEY:

Artículo 1°.- El Poder Ejecutivo, por intermedio del Ministerio de Salud y Acción Social, determinará la lista de productos alimenticios acerca de los cuales sus elaboradores le deberán informar si contienen o no gluten de trigo, avena, cebada o centeno en su fórmula química, incluido sus aditivos.

Los que no lo contengan llevarán impreso en sus envases, envoltorios, marbete, etiqueta o rótulo de modo perfectamente distinguible, el símbolo internacional que indica esa particularidad del producto, y cuyo facsímil se incorpora como anexo I de la presente ley.

Artículo 2°.- La presencia de gluten de trigo, avena, cebada o centeno en los productos que estén rotulados de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1° será considerada adulteración de sustancia alimenticia en los términos del artículo 200 del Código Penal.

Artículo 3°.- La autoridad sanitaria nacional llevará un registro actualizado de los productos a que se refiere el artículo 1° y que sean aptos para enfermos celíacos.

El registro será publicado una vez al año y sus modificaciones en forma bimensual.

Artículo 4°.- Sin perjuicio de las acciones civiles y penales que correspondieren, las infracciones a las disposiciones de la presente ley, su reglamentación y demás normas complementarias, serán sancionadas conforme lo previsto en el artículo 9° de la Ley 18.284, considerándose como valor mínimo de la multa, para este caso, la suma de dos mil quinientos pesos (\$ 2.500) y el máximo de doscientas (200) veces ese valor.

Asimismo, serán de aplicación a lo normado por la presente ley los artículos 2º, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16 de la Ley 18.284.

Artículo 6º.- Sin perjuicio de lo dispuesto por los artículos 1.378 y 1.379 del Código Alimentario Argentino-decreto 141/53 y normas modificatorias y complementarias-, el Poder Ejecutivo adaptará las demás disposiciones del mencionado código a lo establecido por la presente en el plazo de noventa (90) días de su promulgación.

Artículo 7º.- La presente ley entrará en vigencia dentro de los noventa días de su promulgación.

Artículo 8º.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Anexo I

**Símbolo Internacional de
Productos "Sin Gluten" aptos
para Enfermos Celiacos.**



CAPITULO VI

ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES

CARNES DE CONSUMO FRESCAS Y ENVASADAS

Artículo 247 - Con la denominación genérica de Carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Artículo 248 - Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

La carne de ganado fresca que se expenda después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria, salvo en animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expenda o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Artículo 249 - (Res. MSyAS N° 254/97) Derogado.

Artículo 250 - Se considera Carne abombada o manida, la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca.

Artículo 251 - Se considera como Carne flaca, cuando a simple vista no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; se considera magra, cuando es de una escasa gordura; grasa o gorda, cuando contiene grasa macroscópica en regular o abundante cantidad y fibrosa, cuando predomina en ella el tejido conjuntivo.

Artículo 252 - Denominase Menudencias, a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).

Artículo 253 - Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.

Artículo 254 - Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

Artículo 255 - Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente.

Artículo 255 bis - (Res. MSyAS N° 712/85) Se entiende por Carne vacuna cruda conservada de humedad intermedia, la carne cruda conservada por reducción de su actividad acuosa mediante la incorporación de sal común y con el agregado de ácido sórbico como agente antimicótico.

- Deberá responder a las siguientes exigencias:
- Actividad de agua (aw): 0,83 - 0,88
- Anaerobios esporulados, no mayor de: 100 por g
- Bacterias mesófilas (recuento a 35°C), no mayor de: 10⁶ por g
- Cloruro de sodio, Máx: 15% p/p
- Enterobacterias, no mayor de: 10 por g
- Humedad: 55 - 65% p/p
- pH, no superior a: 5,2
- Sorbato de potasio, (c/ácido sórbico), Máx 0,12% p/p
- Staphilococcus aureus coagulasa positiva, no mayor de: 100 por gramo

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24 h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24 h; 100HR; 38°C respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase

Carne vacuna cruda conservada de humedad intermedia,

debiendo constar en el rotulado la concentración de sal y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración".

Artículo 256 - (Res. MSyAS N° 314/85) Las aves para consumo podrán venderse vivas o muertas, desplumadas y evisceradas.

Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos.

Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibiometatarsica.

Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado.

Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y pe-laderos que serán habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena.

Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas.

Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La operación de trozado deberá realizarse en establecimientos habilitados.

El envase del trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.

Las aves vivas serán sometidas a la respectiva inspección veterinaria y mantenidas en lugares y condiciones higiénicas adecuadas para garantizar su perfecto estado hasta ser expandidas al público".

Artículo 257 - Se autoriza la venta de aves muertas, evisceradas que hayan sido tratadas por inmersión en soluciones de clortetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina de concentración tal, que la remanente en las aves tratadas no exceda de 7 ppm.

La de clorhidrato de oxitetraciclina no será mayor que la concentración de la solución a usar o sea 10 ppm

Las aves que se hayan sometido a este proceso de conservación, deberán ser identificadas en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

Artículo 258 - Se entiende por Productos cárneos, los elaborados a base de carne.

Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia:

- a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas silvestres.
- b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
- c) Productos de la pesca: pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles, y mamíferos de especies comestibles ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.

Artículo 259 - El transporte de carnes frescas de consumo deberá hacerse:

1. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad.

PRODUCTOS DE LA CAZA

Artículo 260 - El expendio al estado fresco de productos de la caza procedentes de especies mamíferas y de aves no criadas en cautividad, sólo podrá practicarse en períodos que no son de veda y siempre que no contra vengán las disposiciones de las leyes de caza y sus reglamentos.

Artículo 261 - Se consideran productos de caza mayor:

- Ciervo (*Axis axis*; *Cervus elaphus*)
- Chanco del monte (*Tayasuidos*)
- Gamo europeo
- Guanacos (*Lama guanicoe*)
- Jabalí (*Sus scrofa*)
- Pecarí de collar
- Pecarí labiado (*Tayassu pecarí*)
- Pecarí rosillo (*Pecarí tajacu*)

Artículo 262 - Se consideran productos de caza menor:

- Avutarda chica o de cabeza colorada (*Chloephaga rubidiceps*)
- Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (*Chloephaga leucotera*)
- Conejo (*Orytolagus cuniculus*)
- Faisán
- Liebre (*Lepus europaeus*)
- Mulitas de la pampa (*Dasyopus hybridus*)
- Nutria (*Myocaster coypus*)
- Paloma manchada o cenicienta (*Columba maculosa*)
- Paloma torcaza mediana (*Zenaidura auriculata*)
- Peludo (*Chaaetophractus villiosus*)
- Perdiz
- Vizcacha de la pampa (*Langostomus maximus*) etc.

Artículo 263 - Las condiciones sanitarias que deben reunir los productos de la caza para su expendio, así como la inspección de los mismos, estará a cargo de la inspección veterinaria oficial.

Artículo 264 - Las industrias que elaboren conservas con las carnes de productos de la caza, sólo podrán adquirir la materia prima durante las épocas permitidas y utilizarla previa inspección veterinaria oficial.

Artículo 265 - Queda expresamente prohibido el expendio al estado fresco, así como la elaboración de conservas con productos provenientes de la caza deportiva.

Artículo 266 - Las conservas elaboradas con productos de la caza cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 267 - Los productos procedentes de especies no domésticas criadas en cautividad podrán expendirse en toda época del año, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

1. Tener registrado el criadero ante las autoridades competentes.
2. El haber sido los animales previamente examinados y declarados aptos para el consumo por veterinaria oficial.
3. La elaboración de conservas con estas especies se hará previa declaración de aptitud por veterinaria oficial.

Artículo 268 - Las conservas elaboradas con especies no domésticas criadas en cautividad cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 269 - Todo producto procedente de la caza o de criaderos cuyo expendio se autorice para el consumo humano, ya sea en estado fresco o elaborado (conservas) deberá hacerse con la denominación vulgar o vernácula, sin perjuicio de que se incluya, además, el nombre científico.

Artículo 270 - Con la denominación de Productos de pesquería, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos, batracios (ranas), quelonios (tortugas) y las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta.

Para los capturados en aguas argentinas y los que provienen de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura siguiente:

PECES DE AGUA DULCE

Familia	Especie	Nombre Común
---------	---------	--------------

Familia	Especie	Nombre Común
Trygonidae	Potamotrygom motoro	Raya de río
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
"	Astianax spp	Mojarras
"	Curimata spp	Huevada
"	Prochilodus platensis	Sábalo
"	Leporinus spp	Bogas
"	Brycon spp	Pirapitaes
"	Triportheus spp	Mojarras
"	Hoplias malabericus	Tararira
"	Colossoma spp	Pacúes
Doradidae	Oxydoras Kneri	Armado chanco
"	Pterodoras granulosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp	Manduvías
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
"	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
"	Luciopimelodus pati	Patí
"	Pimelodela spp	Bagaritos
"	Pseudoplatystoma spp	Surubíes
Pimellodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichthyidae	Callichthys spp.	Cascarudo
Atherinidae		Pejerreyes
Serranidae	Percichthys spp	Trucha criolla
Scianidae	Plagicsción spp	Corvina de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Percichthyidae	Percichthys spp	Perca(Trucha criolla)
Salmonidae	Salmo fario	Trucha marrón
"	Salmo irideus	Trucha arco iris
"	Salvelinus fontinalis	Trucha de arroyo

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Familia	Especie	Nombre Común
"	Salmo salar sebago	Salmón encerrado
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río (sardón)

PECES MARINOS

Familia	Especie	Nombre Común
Bothidae	Paralichthys spp.	Lenguados
"	Oncopterus darwini	Lenguado
Gadidae	Urophysis brasiliensis	Brótola
"	Micromesistius australis	Polaca
"	Merluccius merluccius hubbsi	Merluza
Macruridae	Macroronus magellanicus	Merluza de cola
Ariidae	Tachysurus barbatus	Bagre
"	Genidens genidens	Bagre
Congridae	Conger conger	Congrio
Serranidae	Acanthistius brasilianus	Mero
Sciaenidae	Pogonias cromis	Corvina negra
"	Umbrina canosai	Pargo
"	Micropogon opercularis	Corvina blanca
"	Cynoscion striatus	Pescadilla
"	Macrodon anoylodon	Pescadilla real
Sparidae	Pagrus sedicem	Besugo
"	Diplodus argenteus	Sargo
"	Boridia grossidens	Burriqueta
Mullidae	Mullus argentinas	Trilla
Cirrhitidae	Chelodactylus bergi	Castañeta
Mugiloididae	Pinguipes spp	Salomones de mar (chanchitos)
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza negra

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Familia	Especie	Nombre Común
"	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo
Scorpaenidae	Helicolenus dactylopterus Lahillei	Rubio
Triglidae	Prionotus punctatus	Testolín azul
"	Prionotus nudigula	Testolín rojo
Mugilidae	Mugil spp	Lisas
Atherinidae		Pejerreyes de mar
"	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Anchoas de banco
Garangidae	Trachinotus spp	Pámpanos
"	Trachurus pieturatus australis	Jurel
"	Seriola lalandei	Pez limón
"	Seriola rivoliana	Pez limón
"	Parona signata	Palometa
Nomeidae	Seriorella porosa	Savorín
Clupeidae	Clupea fuegensis	Sardina fueguina
"	Brevoortia spp	Lachas
Engraulidae	Sardinella aurita	Sardinela
"	Engraulis anchoita	Anchoíta
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnus alalunga	Albacora
"	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
"	Thunnus thynnus	Atún rojo (aleta azul)
"	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
"	Enthynnus pelamis	Barrilete
"	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Scomber japonicus marplatensis	Caballa(magrú)

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Familia	Especie	Nombre Común
Gempyridae	Thyrstlops lepidopodea	Caballa blanca(sierra)
Istiophridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada
Nexanchidae	Xexanchus griseus	Tiburón gris
"	Notonhynohus pectorosus	Tiburón moteado
Lamidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
"	Mustelus schmitti	Gatuso
"	Mustelus canis	Palomo
"	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinaidae	Squatina spp	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Guitarra
"	Syrhiyna Brevirostris	Guitarra chica
Rajidae		Rayas
"	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae		Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorynchus	Pez elefante/P gallo

CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

CRUSTACEOS		
CRUSTACEOS	CRUSTACEOS	CRUSTACEOS
Penaeidae	Hymenopenaeus mulleri	Langostino
"	Artemesia longinaris	Camarón
Canthidae	Platyxanthus sp	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadado
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla

MOLUSCOS DE AGUA DULCE

Familia	Especie	Nombre Común
Mutelidae	Diplodon spp	Cucharas de agua
"	Anodontites spp	Bobas

MOLUSCOS MARINOS

Familia	Especie	Nombre Común
Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	Vieyras
Mytilidae	Mytilus spp.	Mejillones
"	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antigua	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretos
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Calamar
Octopodidae	Octopus spp.	Pulpos

PESCADOS FRESCOS

Artículo 271 - Se consideran Pescados frescos o Pescados del día, los que no hayan sufrido ninguna operación para conservarlos y se mantengan inalterados.

En las pescaderías, lugares de venta y medios de transportes se deberán conservar en refrigeradoras o recipientes con hielo en proporción adecuada.

Se autoriza la venta de pescado integro que haya sido tratado por inmersión durante 5 minutos en una solución de clorhidrato de oxitetraciclina cuya concentración sea de 36 ppm, o bien mantenido con hielo al que se le ha agregado dicho conservador en la proporción de 5 ppm.

Los pescados que se hayan sometido a este proceso de conservación deberán ser identificados en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

Artículo 272 - Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabeza, ojos y agallas.

La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

Como excepción, se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando, previa autorización especial para cada firma otorgada por la autoridad competente:

- a) El pescado se conserve enfriado desde su extracción hasta su llegada a la fábrica.
- b) Los filetes y/o trozos se preparen en establecimientos autorizados, dotados de inspección permanente y se conserven congelados o enfriados hasta su venta al público. En este último caso, es de-

cir, cuando se transporten y/o conserven enfriados, su venta al público sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración, debiendo los envases llevar la fecha de ésta.

Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor a 125 mg nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales. Hacen excepción en cuanto a la cantidad de amoníaco los Elasmobranquios.

(Res. MSyAS N° 846/76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metil-mercuriales".

Artículo 273 - Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua.

Antes de encajonarlos o envasarlos para su transporte deben enfriarse.

Deberán presentar los caracteres siguientes: color rojo del caparazón, consistencia rígida, olor fuerte pero agradable, cola replegada bajo el tórax, carne blanca y firme.

Como excepción se tolera una ligerísima reacción de amoníaco (Verda y Emma).

Artículo 274 - Los crustáceos de gran tamaño, como la langosta, podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación y la caparazón húmeda y brillante.

Artículo 275 - Los moluscos bivalvos (ostras, mejillones, berberechos) se expendirán vivos.

Los moluscos cefalópodos (calamar, pulpo, jibia) deberán presentar la piel suave y húmeda, el ojo brillante y la carne consistente y elástica.

Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se expendirán vivos.

Artículo 276 - (Decreto N° 748/77) "Será considerado inepto para la alimentación, ya sea para consumo inmediato o para la elaboración de conservas y decomiso en el acto, sin perjuicio de toda otra sanción reglamentaria que correspondiere, todo producto de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) que:

- a) Se exponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene.
- b) Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.
- c) Proceda de la pesca o captura de lugares contaminados.
- d) Contengan sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados.
- e) Se hubiere recogido flotando, muerto, moribundo o que presente síntomas de enfermedad microbiana parasitaria o tóxica.
- f) Que acusen reacción positiva de indol.
- g) Que contenga en 100 g de parte comestible una cantidad superior a 30 mg de nitrógeno básico volátil.
- h) Que contenga en 1,0 kg de parte comestible más de 0,5 mg de mercurio total (0,5 ppm), de los cuales no más de 0,3 mg (0,3 ppm) podrán ser compuestos metilmercuriales.
- i) (Res. MSyAS N° 101/93) Los moluscos bivalvos y gasterópodos que contengan un nivel de Toxina Paralizante de Moluscos superior a las 400 Unidades Ratón/100 g de pulpa húmeda (80 microgramos de Toxina/100 g de pulpa húmeda), determinado utilizando la técnica del bioensayo de Sommer y Meyer (AOAC. 14° Ed. 18.086 a 18.092).

Artículo 277 - Los envases que contengan productos derivados de la pesca, además de satisfacer las exigencias del presente y tener la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración.

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, de capacidad de hasta 40 kg neto, para el envase de pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

CONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL

CONSERVAS DE GANADO Y AVES EN GENERAL

Artículo 278 - Con la denominación de Conserva de origen animal, se entiende el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido.

Artículo 279 - Se entiende por Conserva mixta, la preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan.

Esta definición no comprende a las conservas de origen animal con el agregado de salsas o de aditivos de origen vegetal.

En las conservas mixtas se deberá declarar en el rótulo en forma y lugar bien visible los componentes en orden decreciente de su proporción. Se exceptúan de esta obligación los preparados coquinaros compuestos que se expendan bajo el nombre de una preparación alimenticia (por ej. buseca, etc).

Artículo 280 - Las conservas después de su tratamiento térmico adecuado en tiempo y temperatura, serán enfriadas inmediatamente y apiladas por tipo de conserva y tamaño de envases, los que deberán permanecer en un local-estufa a una temperatura de 30°C durante un tiempo no menor de 15 días.

De cada partida de conservas se extraerá una muestra representativa para cada tipo y para los diferentes envases, las que serán mantenidas en estufa por un lapso no menor de 5 días, unas a temperatura de 37°C y otras a 55°C.

Artículo 281 - El envasado de conservas de cualquier origen y naturaleza se hará por medios mecánicos, exceptuando aquellos casos en que no pueda ser exigida por razones tecnológicas, admitiéndose únicamente el manipuleo para el ajuste del contenido.

Artículo 282 - Queda prohibido llenar los envases por inmersión de éstos en el producto a contener, así como la reutilización con fines alimentarios humanos, de los sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, salsas, aceite, etc, obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.

Artículo 283 - Queda prohibido en las casas de comida (hoteles, restaurantes, cantinas, rotiserías, etc) elaborar preparaciones alimenticias de cualquier naturaleza para consumo de sus comensales o para su venta, cuando no se mantengan constantemente a una temperatura inferior a 4°C o que presenta un pH superior a 4,3.

Artículo 284 - (Res. Conj. SPyRS N° 056/00 y SAGPyA N° 250/00) Se permitirán en conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas el uso de los siguientes aditivos en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
ACIDULANTE		
260	Acido acético	q.s
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
575	Glucono delta lactona	q.s
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 (1) ⁽⁸⁾
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 (1) ⁽⁸⁾
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 (1) ⁽⁸⁾
COLORANTE		
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s
160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito de	0,015 ⁽³⁾
250	Sodio nitrito de	0,015 ⁽³⁾
251	Sodio nitrato de	0,03 ⁽³⁾
252	Potasio Nitrato de	0,03 ⁽³⁾
ESTABILIZANTE		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, - (mono) ortofosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0.5 ⁽⁹⁾
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5 ⁽⁹⁾
452	Sodio hexametfosfato, polifosfato	0.5 ⁽⁹⁾
452i	Sodio hexametfosfato, polifosfato	0.5 ⁽⁹⁾
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metfosfato de	0.5 ⁽⁹⁾

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
ESPESANTE		
400	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de -	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -di) 5' inosinato de	q.s.
HUMECTANTE		
422	Glicerol	q.s.

NOTA:

(3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(8) Exclusivamente para feijoada.

(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.

(10) Sólo en superficie.

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución."

Artículo 285 - Las conservas de carne deben satisfacer las siguientes condiciones:

1. No acusar reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptan ligeros vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes curadas, envasadas (corned beef, lenguas, etc).
Como excepción puede admitirse en las conservas de crustáceos un principio de ennegrecimiento.
2. La sal empleada (excepto en las conservas de pescados y mariscos) no debe contener más de 5% de salitre (nitrate de potasio o de sodio) ni más de 0,4% de nitrito de sodio.
3. No debe contener ninguna sustancia destinada a disminuir su valor alimentario ni un exceso condimentos que tiendan a disimular defectos de la materia prima.
4. Llevar en forma visible, en los casos particulares exigidos por la autoridad sanitaria, la fecha de envasamiento y de expiración del producto, la que deberá colocarse en el rótulo principal un sello, o perforada o a presión sobre la tapa.
Queda prohibido agregarla en marbetes, fajas o cédulas postizas o sobrepuestas, salvo en los productos de importación.
5. No contener sustancias tóxicas, bacterias patógenas, toxicogénicas ni tóxicos microbianos.
6. Queda permitido agregar sin declaración en las conservas de origen animal y afines: leche, huevos especias, sustancias aromáticas permitidas, cloruro de sodio, azúcares, miel y no más de 10 por ciento de materias amiláceas (harina, almidón, féculas).

PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES

Artículo 286 - (Res. Conj. SPyRS y N° 056/00 y SAGPA N° 250/00) "Considérese como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados. Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
<i>SALAZONES CRUDAS</i>		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
<i>REGULADOR DE ACIDEZ</i>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
<i>ANTIOXIDANTE</i>		
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
<i>CONSERVADOR</i>		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
200	Acido sórbico	0.02 ⁽⁶⁾
201	Sodio sorbato de	0.02 ⁽⁶⁾
202	Potasio sorbato de	0.02 ⁽⁶⁾
203	Calcio Sorbato de	0.02 ⁽⁶⁾
<i>AROMATIZANTE/ SABORIZANTE</i>		
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio -(di)	q.s.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

	guanilato de, -(di) guanilato de	
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<i>ESTABILIZANTE</i>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, - (mono) ortofosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0,5(9) ⁽¹¹⁾
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9) ⁽¹¹⁾
452ii	Potasio metáfosfato de, polifosfato	0,5(9) ⁽¹¹⁾
<i>SALAZONES COCIDAS</i>		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
<i>REGULADOR DE ACIDEZ</i>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
<i>ANTIOXIDANTE</i>		
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
<i>CONSERVADOR</i>		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
<i>AROMATIZANTE/ SABORIZANTE /COLORANTE</i>		
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfi- to cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfi- to amónico	q.s
160aii	Carotenos natura- les	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remola- cha, betaína	q.s
<i>ESTABILIZANTE</i>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, - (mono) ortofosfato de	0.5(9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0.5(9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0.5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0.5(9)

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0.5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0.5(9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0.5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio metáfosfato de, polifosfato	0.5(9)
<i>ESPELANTE</i>		
400	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3
<i>EXALTADOR DE SABOR</i>		

620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<i>HUMECTANTE</i>		
422	Glicerol	q.s.

NOTA:

(03) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(06) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en productos solos o en sus mezclas, expresado como ácido sórbico. (Ausencia en la masa).

(09) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.

(10) Sólo en superficie.

(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola.

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución."

Artículo 287 - Se entiende por Bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente.

Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Artículo 288 - Se entiende por Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salados, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada con cada una de las partes anatómicas designadas.

Artículo 289 - Se entiende por Cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo o vacuno salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 290 - Se entiende por Chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 291 - Se entiende por Tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Artículo 292 - Se entiende por Charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal.

No se incluye en esta designación el preparado sin sal.

Artículo 293 - Se entiende por Jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo con o sin condimentos autorizados, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

Artículo 294 - Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

Artículo 295 - Se entiende por Paleta de cerdo cruda salada, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

Artículo 296 - Se entiende por Paleta cocida y salada, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el artículo anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.

Artículo 297 - Se entiende por Paleta de cerdo desosada y salada, cruda o cocida, según el caso, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo.

Artículo 298 - Se entiende por Panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Artículo 299 - Se entiende por Tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Artículo 300 - Se entiende por Unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

Artículo 301 - Las salazones que se terminen con ahumado deberán designarse con esta característica (p.a. panceta salada y ahumada, jamón crudo ahumado, etc).

CHACINADOS

Artículo 302 - (Res. MSyAS N° 1553/90) Se entiende por Chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin".

Artículo 303 - Se entiende por Embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Artículo 304 - Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos.

Artículo 305 - Se entiende por Embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días, recomendándose su conservación en frío.

Artículo 306 - Se entiende por Embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Artículo 307 - Se entiende por Embutidos cocidos, cualquiera sea su forma de elaboración, los que sufren un proceso de cocción por calor seco (estufas) o en agua con o sin sal, o al vapor.

Artículo 308 - Se entiende por Chacinados no embutidos, todos los no comprendidos en los que se definen como embutidos.

Artículo 309 - Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

Artículo 310 - Las mezclas o pastas de carne para embutir que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de 4 a 5 grados centígrados en el interior de la masa.

Artículo 311 - Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día.

En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Artículo 312 - Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización, debiéndose en todos los casos después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

Artículo 313 - Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de 5 nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Artículo 314 - En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 315 - Los embutidos en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72 grados centígrados, por un lapso mínimo de 30 minutos.

Artículo 316 - No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no incluidos en este Código.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Código.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá se despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Artículo 317 - Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de germen patógenos.

Artículo 318 - En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición.

Artículo 319 - En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el 50% de la masa del producto terminado.

Artículo 320 - La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del 75%. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del 65%.

Artículo 321 - Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del 5% del peso total de la masa.

Artículo 322 - En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder del 25% del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78% de agua.

Artículo 323 - (Res. MSyAS N° 1997/88) Se permite la adición a los chacinados de sustancias amiláceas alimenticias, como ligantes, en las siguientes proporciones en peso, referidos al producto terminado.

- Chacinados frescos, máx 5%
- Chacinados secos, máx 3%
- Chacinados cocidos, máx 10%

Se admite también el agregado a los chacinados, como ligantes o extensores, de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado.

Estos agregados deberán figurar cuali y cuantitativamente en la lista de ingredientes declarados en el rotulado, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Se permite el agregado de texturizado de soja como extensor, hasta un máximo de 10% en base seca en el producto terminado, debiendo declararse este agregado en la denominación del producto (por ej.: salchichas con soja, hamburguesas con soja) con caracteres de igual tamaño y su porcentaje en la lista de ingredientes, con caracteres de buen tamaño realce y visibilidad.

Quedan exceptuados de estas autorizaciones los jamones, paletas, la bondiola y el lomo de cerdo".

Artículo 323bis - (Res. Conj. SPyRS N° 056/00 y SAGPA N° 250/00) Se permitirá en: Chacinados: frescos embutidos o no secos, curados y/o madurados o no; cocidos embutidos o no embutidos el uso de los siguientes aditivos alimentarios en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100 g
CHACINADOS FRESCOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS		
<i>ACIDULANTE</i>		
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<i>REGULADOR DE ACIDEZ</i>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio -(tri) citrato	q.s.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

	citrato de	
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0.01 (2)
321	Butilhidroxitolueno, BHT (1)	0.01 (2)
310	Galato de propilo (1)	0.01 (2)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
COLORANTE		
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmí- nico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s
160aai	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002 ⁽¹⁰⁾
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
<i>CONSERVADOR</i>		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
<i>ESTABILIZADOR DE COLOR</i>		
375	Acido nicotínico	0,01 ⁽⁴⁾
<i>ESTABILIZANTE</i>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
<i>ESPESANTE</i>		
407	Carragenina	0.3
<i>EXALTADOR DE SABOR</i>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<i>HUMECTANTE</i>		
422	Glicerol	q.s.
CHACINADOS SECOS, CURADOS Y/O MADURADOS O NO		
<i>ACIDULANTE</i>		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<i>REGULADOR DE ACIDEZ</i>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

<i>ANTIOXIDANTE</i>		
300	Acido ascórbico (1-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0.01 ^{(1) (5)}
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 ^{(1) (5)}
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 ^{(1) (5)}
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
<i>COLORANTE</i>		
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo amónico	q.s.
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s.
160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002 ⁽¹⁰⁾
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
<i>CONSERVADOR</i>		
200	Acido sórbico	0.02 ⁽⁶⁾
201	Sodio sorbato de	0.02 ⁽⁶⁾

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

202	Potasio sorbato de	0.02 ⁽⁶⁾
203	Calcio Sorbato de	0.02 ⁽⁶⁾
249	Potasio nitrito de	0,015(3) (12)
250	Sodio nitrito de	0,015(3) (12)
251	Sodio nitrato de	0,03(3) (12)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3) (12)
<i>ESTABILIZANTE</i>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto o mono fosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0,5(9) ⁽¹¹⁾
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9) ⁽¹¹⁾
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9) ⁽¹¹⁾

<i>EXALTADOR DE SABOR</i>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
CHACINADOS COCIDOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS		
<i>ACIDULANTE</i>		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<i>REGULADOR DE ACIDEZ</i>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio, lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
<i>ANTIOXIDANTE</i>		
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

310	Propilgalato	0.01 ^{(1) (7)}
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01 ^{(1) (7)}
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01 ^{(1) (7)}
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
<i>COLORANTE</i>		
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s
160a ⁱⁱ	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002 ⁽¹⁰⁾
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
<i>CONSERVADOR</i>		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
<i>EMULSIONANTE</i>		
450 ⁱⁱ	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
452 ⁱⁱ	Potasio polifosfato de, Potasio metafosfato de	0,5 (9)
<i>ESTABILIZANTE</i>		
339 ⁱ	Sodio -(mono) fosfato	0,5(9)

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

	de, -(mono) ortofosfato de	
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450ii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
<i>ESPESANTE</i>		
400	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3
<i>EXALTADOR DE SABOR</i>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<i>HUMECTANTE</i>		
422	Glicerol	q.s.

NOTA:

- (1) Solos o combinados sobre base grasa.
- (2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados.
- (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.
- (4) Sólo para hamburguesas.
- (5) Sólo para carne deshidratada.
- (6) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en productos solos o en sus mezclas, expresado como ácido sórbico. (Ausencia en la masa).
- (7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas.
- (8) Exclusivamente para feijoada.
- (9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.
- (10) Sólo en superficie.
- (11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y bondiola.
- (12) Excepto para charque brasileño.

NOTA: Los rótulos en los que se consigne la Función EST COL para los aditivos INS 249, 250, 251, 252 tendrán validez por el plazo de un año a partir de la vigencia de esta Resolución."

EMBUTIDOS FRESCOS

Artículo 324 - Son embutidos frescos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Butifarra
- Codeguín

- Chorizo fresco
- Longaniza parrillera
- Salchicha fresca
- Salchicha tipo Oxford.

Artículo 325 - Con el nombre genérico de Butifarra, se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida.

Artículo 326 - Con el nombre genérico de Codeguín, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de piel cruda picada de cerdo, sal, salitre, especias y vino blanco.

Artículo 327 - Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de otras adiciones de uso permitido.

Artículo 328 - Se entiende por Longaniza parrillera, el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otras adiciones de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Artículo 329 - Con el nombre genérico de Salchicha fresca, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Artículo 330 - Se entiende por Hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 20%.

EMBUTIDOS SECOS

Artículo 331 - Son embutidos secos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Cervelat
- Chorizo a la española
- Longaniza
- Longaniza a la española
- Longaniza napolitana
- Lomo embuchado a la española
- Salame
- Salamines
- Sopresatta a la italiana.

Artículo 332 - Se entiende por Cervelat, el embutido seco elaborado con carne y grasa de cerdo, picadas finas, adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca.

Artículo 333 - Con el nombre genérico de Chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y pimentón. Debe ser ahumado.

Artículo 334 - Con el nombre genérico de Longaniza, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

Artículo 335 - Se entiende por Longaniza a la española, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Artículo 336 - Se entiende por Longaniza a la napolitana, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Artículo 337 - Con el nombre de Lomo embuchado a la española, se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoádicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.

Artículo 338 - Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

Artículo 339 - Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

Artículo 340 - Se entiende por Sopresatta a la italiana, el embutido seco, elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano.

EMBUTIDOS COCIDOS

Artículo 341 - Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Burzot en cuero
- Morcilla
- Morcilla de hígado
- Morcillón con lengua
- Mortadela
- Pata rellena
- Salame ruso o tipo polonés
- Salchicha tipo Frankfurt
- Salchicha tipo Viena
- Salchichón con jamón
- Salchicha de carne sobreasada

Artículo 342 - Se entiende por Burzot en cuero, el embutido cocido, elaborado con la pasta del "burzot" embutida en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Artículo 343 - Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

Artículo 344 - Se entiende por Morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

Artículo 345 - Se entiende por Morcillón con lengua, el embutido cocido, elaborado con sangre vacuna o de cerdo, recolectada directamente durante el degüello en buenas condiciones higiénicas y en recipientes bien limpios, cueros de cerdo y lengua, moldeada, con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

Artículo 346 - Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, ve-

jigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener.

Artículo 347 - Se entiende por Pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros picados de cerdo, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de cerdo, fresco o salado.

Artículo 348 - Se entiende por Salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo pisado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro, almidones o féculas.

Artículo 349 - Con el nombre de Salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

Artículo 350 - Con la denominación genérica de Salchichón, se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno u otro continente autorizado.

Artículo 351 - Se entiende por Salchichón con jamón, el embutido cocido, elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Artículo 352 - Se entiende por Salchichón de carne, al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Artículo 353 - Con la denominación de Sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

Artículo 354 - Se entiende por Chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición, los siguientes:

- Arrollado criollo
- Burzot
- Cima
- Chinesco
- Fantasía
- Florentina
- Galantina
- Galantina a la francesa
- Galantina de cabeza
- Galantina de lengua
- Galantina de lengua forrada
- Galantina italiana
- Galantina ojo de rey
- Galantina panceta arrollada
- Galantina tres en uno
- Galantina vienesa
- Lechón arrollado
- Matambre arrollado

- Picadillo de jamón
- Queso de cerdo
- Queso de cerdo alemán
- Queso de cerdo alemán colorado
- Rulada.

Artículo 355 - Se entiende por Arrollado criollo, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo.

Los moldes cubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Artículo 356 - Se entiende por Burzot, un chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo.

Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Artículo 357 - Con el nombre genérico de Cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de ganso, cima de pavo), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas o almidones. Introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto.

El proceso se termina con la cocción.

Artículo 358 - Se entiende por Chinesco, un chacinado elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocico de cerdo y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina.

Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.

Artículo 359 - Se entiende por Fantasía, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina.

Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.

Artículo 360 - Se entiende por Fiorentina, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo y cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina.

Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Artículo 361 - Con el nombre genérico de Galantina, se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con o sin adición de tocino, sal, salitre, especias, cuero picado de cerdo y vino.

La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.

Artículo 362 - Se entiende por Galantina a la francesa, el chacinado no embutido, elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocción.

Artículo 363 - Se entiende por Galantina de cabeza, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca mo-

lida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 364 - Se entiende por Galantina de lengua, el chacinado no embutido, elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 365 - Se entiende por Galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 366 - Se entiende por Galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 367 - Se entiende por Galantina ojo de rey, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.

Artículo 368 - Se entiende por Galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 369 - Se entiende por Galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada.

En los moldes cubiertos por epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 370 - Se entiende por Galantina vienesa, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 371 - Se entiende por Lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Artículo 372 - Se entiende por Matambre arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

Artículo 373 - Se entiende por Picadillo de jamón, el chacinado no embutido, preparado con carne de cerdo curada, tocino y carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina.

La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 374 - Se entiende por Queso de cerdo, el chacinado no embutido, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina.

La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 375 - Se entiende por Queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina.

Los moldes, cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 376 - Se entiende por Queso de cerdo alemán colorado, un chacinado no embutido, elaborado como el descrito en el artículo anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Artículo 377 - Se entiende por Rulada, en forma genérica, el chacinado no embutido, elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía.

El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

Artículo 378 - Los fabricantes de chacinados y salazones están obligados a expender sus productos con el sello de la inspección oficial competente y las etiquetas correspondientes de acuerdo con el presente.

Los que expendan chacinados y salazones fraccionados están obligados a conservar los sellos de inspección hasta el momento de dispensar la última porción del producto.

Las infracciones a estas disposiciones harán pasible de decomiso inmediato y el producto será considerado como de elaboración clandestina y de aplicación de las penalidades correspondientes.

DIFERENTES CONSERVAS DE CARNE

Artículo 379 - Se entiende por Carne vacuna curada y cocida (Corned beef), una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada.

El contenido de agua a 100-105°C del producto terminado, libre de grasa, no superará el 68% y las cenizas a 500-550°C el 4%.

Artículo 379 bis - (Res. MSyAS N° 712/85) Se entiende por Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, la carne trozada convenientemente, reducida en su actividad acuosa y preservada por cocción en una solución que contiene sal común, glicerina y sorbato de potasio.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- Humedad: 48 - 55% p/p
- Actividad de agua (aw): 0,85 - 0,91
- pH: no superior a: 5,2
- Cloruro de sodio, Máx: 10%
- Glicerina, Máx: 10%
- Sorbato de potasio (como ácido sórbico), Máx: 0,12% p/p
- Bacterias mesófilas (recuento a 35°C): no mayor de 10³ por g
- Enterobacterias: no mayor de: 10 por g

- Staphilococcus aureus coagulasa positiva: no mayor de: 10 por g
- Aerobios esporulados: no mayor de: 100 por g

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24h; 100 HR; 38°C, respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase:

Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia,

debiendo constar en el rotulado la concentración de sal, glicerina y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración".

Artículo 380 - Se entiende por Carne ovina curada y cocida (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada.

Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna curada y cocida (Corned beef).

Artículo 381 - Se entiende por Carne porcina curada y cocida (Corned pork), una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida.

Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al 22%.

Artículo 382 - Se entiende por Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el "Corned beef", pero empleando carne sin curar.

Artículo 383 - Se entiende por Carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el "Corned mutton", pero empleando carne sin curar.

Artículo 384 - Se entiende por Carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el "Corned pork", pero empleando carne sin curar.

Artículo 385 - La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentaje.

Artículo 386 - Se entiende por Carne vacuna asada (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada.

El agua del producto, libre de grasa, no superará el 70% y las cenizas serán, término medio, de 2,5% a 500-550°C.

Artículo 387 - Se entiende por Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifos de músculos psoálicos de vacuno, asados a la plancha.

Artículo 388 - Se entiende por Bifos de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

Artículo 389 - Se entiende por Conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

Artículo 390 - Se entiende por Pecho vacuno (Brisket beef), a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte antero-inferior del tórax, como asimismo la que se extiende a lo largo de esternón.

Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños sólo para completar el peso.

Artículo 391 - Se entiende por Quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

Artículo 392 - Se entiende por Carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Artículo 393 - Se entiende por Carne sazonada (Boeuf assaisonné), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Artículo 394 - Se entiende por Estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Artículo 395 - Se entiende por Carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se les agrega salsa con limón y huevo.

Artículo 396 - Se entiende por Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno aderezada con salsa.

Artículo 397 - Se entiende por Cassoulet, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Artículo 398 - Se entiende por Ragout una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Artículo 399 - Se entiende por Locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

Artículo 400 - Se entiende por Chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante.

El producto terminado deberá contener no menos de 40% de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Artículo 401 - Se entiende por Cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Artículo 402 - Se entiende por Guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Artículo 403 - Se entiende por Rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coccígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos.

Su composición media será:

- Agua: 65%
- Prótidos: 23%
- Lípidos: 8%
- Cenizas, a 500-550°C: 1%

Artículo 404 - Se entiende por Albóndiga (Meat rissole), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa, antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del 49% del peso total del producto terminado.

Artículo 405 - (Res. MSyAS N° 721/81) Se entiende por Jamón condimentado o jamón del diablo (Deville ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón condimentado con especias.

El jamón podrá ser reemplazado hasta en un 40% por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo.

Su composición centesimal deberá ser:

- Humedad, Máx: 62%
- Prótidos, Mín: 14%
- Lípidos, Mín: 20%
- Cenizas, Máx: 3%"

Artículo 406 - Se entiende por Lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser:

- Agua: 55%
- Prótidos: 19%
- Lípidos: 22%
- Cenizas a 500-550°C: 4%

Artículo 407 - Se entiende por Lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

Artículo 408 - Se entiende por Lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork, tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del 49% del producto terminado.

Artículo 409 - Se entiende por Lengua ovina (Lamb's tongue), a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser:

- Agua: 50%
- Prótidos: 20%
- Lípidos: 26%
- Cenizas, a 500-550°C: 4%

Artículo 410 - Se entiende por Lenguas porcinas (Pork tongues, lunch tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Artículo 411 - Se entiende por Picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agregan o no materias grasas.

Artículo 412 - Se entiende por Picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al 30% del contenido total y con agregado de grasa porcina.

Artículo 413 - Se entiende por Picadillo de sesos, a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Artículo 414 - En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran.

Este tipo de conservas no puede contener menos del 30% de la materia prima que le da su denominación.

Artículo 415 - Se entiende por Pasta de carne o paté de carne (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.

Artículo 416 - (Res. MSyAS N° 3678/79) "Se entiende por Pasta de hígado (Paté de foie), a la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Estos productos pueden recibir denominaciones tales como puré de hígado, mousse de hígado, no pudiendo figurar en su rotulado la mención hígado de ganso o hígado de pato.

Cuando estos productos son trufados deberán contener un mínimo de 3% de trufas".

Artículo 416.1 - (Res. MSyAS N° 3678/79) Se entiende por Pasta de hígado de ganso o pato (Paté de foie de canard), el producto elaborado exclusivamente con hígado de ganso o pato, el que puede denominarse pasta de hígado graso (Paté de foie gras) cuando el hígado proviene de gansos cebados, sazonados con sal.

Cuando este producto es trufado deberá contener entre 5 y 10% de trufa".

Artículo 417 - (Res. MSyAS N° 3678/79) Se entiende por Pasta de hígado con hongos o con trufas, a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie) adicionada de no menos de 6 gramos por kilogramo de producto, según el caso.

Cuando estos productos están elaborados con mezcla de hígados de diversas especies a los que pueden agregarse diversos productos, podrán recibir denominaciones tales como rouleau, bloc supreme, terrine, de hígado.

Cuando estos productos son trufados, deberán exhibir un contenido de trufas entre 5 y 10%".

Artículo 418 - Se entiende por Pasta de hígado graso (Paté de foie gras), a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.

Artículo 419 - Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del 10% de almidón o féculas ni más del 68% de agua.

Artículo 420 - Se entiende por Pasta de lengua o paté de lengua (Pote tongue), a la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Artículo 421 - Se entiende por Pasta de lengua con jamón o paté de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón, que puede ser ahumado o no.

Artículo 422 - Se entiende por Pasta de pavo con lechón, a la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Artículo 423 - Se entiende por Gelatina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdos desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo.

En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de 10%.

Artículo 424 - Se entiende por Chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Artículo 425 - Se entiende por Conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de copetín, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Artículo 426 - Se entiende por Pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al 30% del producto terminado.

Artículo 427 - Se entiende por Pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionada de agar-agar y/o gelatina.

Artículo 428 - Se entiende por Pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el artículo anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior a 49% del producto terminado.

Artículo 429 - Se entiende por Mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas y trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

Artículo 430 - Se entiende por Mondongo en salsa de tomate, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

Artículo 431 - Se entiende por Buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado, cocido y guisado.

Artículo 432 - Se entiende por Porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino, con el agregado de salsa de tomate cocida.

Artículo 433 - Se entiende por Porotos con tocino y salsa blanca, a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca.

En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Artículo 434 - Se entiende por Puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

Artículo 435 - Se entiende por Ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 436 - Se entiende por Tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 437 - Se entiende por Minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Artículo 438 - Se entiende por Relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.

Artículo 439 - Se entiende por Ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos con el agregado de vinagre y especias.

Artículo 440 - (Res. MSyAS N° 125/82) Con el nombre de Caldo, se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas, conforme a su modo de empleo, con o sin adición de:

- Grasas alimenticias
- Hidrolizados de proteínas
- Extracto de levadura desamargado
- Vegetales deshidratados
- Extractos de vegetales
- Saborizantes

- Aromatizantes
- Exaltadores de aroma y sabor
- Antioxidantes
- Sinergistas
- Emulsiones
- Anticoagulantes
- Antiespumantes
- Colorantes permitidos
- Cloruro de sodio (sal de cocina)
- Especias y/o sus extractos o destilados en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Como *Caldo* sin otra denominación, se designa el producto líquido preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como *Caldo concentrado*, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta, en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como *Caldo deshidratado*, se designa el producto preparado de acuerdo a lo definido precedentemente, que por lo general se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser consumido mediante el agregado de agua de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como *Caldo de carne deshidratado*, se designa el producto obtenido por deshidratación de caldo de carne o el elaborado por mezcla de carne bovina deshidratada y/o extracto de carne, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Como *Caldo de gallina deshidratado*, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de gallina o el elaborado con mezclas de carne deshidratada de aves evisceradas del género "Gallus" y/o sus extractos, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Como *Caldo de verduras y/u hortalizas deshidratadas*, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de verdura y/u hortalizas o el elaborado por mezcla de vegetales deshidratados y/o sus extractos, con el agregado opcional de productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Como *Caldo de puchero deshidratado*, se designa al caldo mixto que responde a una forma de preparación, elaborado utilizando total o parcialmente los ingredientes característicos de las variedades antes definidas con el agregado opcional de las materias primas a que hace referencia la definición general de Caldo.

Los caldos deshidratados de cualquier tipo no podrán contener humedad superior al 5%.

La cantidad de antioxidantes, emulsificantes y sinergistas, en relación al contenido de sustancias grasas, no debe ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 gramos por dm³, expresado como ácido glutámico, referido al producto reconstituído listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico y/o sus mezclas, y su valor de sodio y/o potasio, no deberá ser superior a 0,50 gramo por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularán: Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto, con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratado y/o concentrado, cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberán ostentar en el rótulo, con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, año de elaboración e indicación del número de porciones de 250 cm³, que pueden ser preparados con cada cubo, tableta, unidad o contenido del envase.

Estos caldos, preparados según las indicaciones consignadas en la rotulación, deberán responder en todos los casos a los siguientes valores referidos en miligramos por decímetro cúbico al contenido del producto listo para consumir:

	Carne	Gallina	Verdura	Puchero
Nitrógeno total mg/dm ³ Mín	100	100	-	75
Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm ³ Mín	30	10	-	20
Cloruro de sodio g/dm ³ Máx	12,5	12,5	12,5	12,5

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía, siempre que se designe correctamente el producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso en la rotulación se consignará como: *Caldo de...*, llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido con la designación si correspondiere y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación los caldos de acuerdo a su forma de presentación: concentrado, deshidratado, etc.

Cuando los caldos no presentan adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidos a procesos de esterilización, de acuerdo con una buena práctica de fabricación.

Los tenores microbiológicos de los caldos deshidratados que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

Microorganismos mesófilos aerobios, Máx: 100.000/g

- Colisímiles, Máx: 1.000/g
- E. coli, Máx: 10/g
- S. aureus (coagulasa positiva), Máx: 100/g
- Esporas de Cl. perfringens, Máx: 10/g
- Salmonellas: Ausentes en 25 g"

Artículo 441 - Suprimido (Res. MSyAS N° 553/80)

Artículo 442 - (Res. MSyAS N° 125/82) Con el nombre de Sopa, se designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, hidrolizados de proteínas, harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, cloruro de sodio (sal de cocina), especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materias primas deshidratadas, conforme a su modo de empleo y en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Podrán incorporarse los siguientes aditivos:

- Ácidos orgánicos: Cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, ascórbico, adípico, sus mezclas y/o sus sales alcalinas.
- Espesantes, estabilizantes y gelificantes, en cantidad tecnológicamente adecuada.
- Emulsionantes, antioxidantes, sinergistas, colorantes permitidos, sustancias sápidas-aromáticas naturales, antiaglutinantes, antiespumantes, exaltadores de aroma y sabor, saborizantes, aromatizantes.

Otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código.

Como *Sopa* sin otra definición, se designa el producto líquido y preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como *Sopa concentrada*, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como *sopa deshidratada*, se designa el producto preparado por deshidratación de sopas o el elaborado por mezclas de componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Las sopas deshidratadas de cualquier tipo no podrán contener humedad superior a 7%.

La cantidad de antioxidantes, emulsionantes y sinergistas en relación al contenido de sustancias grasas, no deberá ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 g por dm³, expresado como ácido glutámico referido al producto constituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico, sus mezclas y/o sales de sodio y/o potasio, deberá ser superior a 0,50 g por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularán: *Sopa de...* llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratada y/o concentrada cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberá ostentar en el rotulado con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, el año de elaboración y la indicación del número de porciones de 250 cm³ que pueden ser preparados con el contenido del envase.

Cuando con estos productos se obtenga un preparado listo para consumir de consistencia cremosa, podrá titularse: *Sopa crema de...* en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la leyenda fijada precedentemente, para sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas.

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía siempre que designen correctamente al producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso la rotulación se designará como: *Sopa... o Sopa cremosa...*, llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la designación correspondiente y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación las sopas o sopas crema de acuerdo a su forma de presentación: concentrada, deshidratada, etc.

Cuando las sopas no presenten una adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidas a procesos de esterilización, de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.

Los tenores microbiológicos de las Sopas deshidratadas que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

	Productos que se cocinan	Productos que no se cocinan
Microorganismos mesófilos aerobios	sin límite	Máx 100.000/g
E. coli	sin límite	Máx 10/g
Colisímiles	sin límite	Máx 1.000/g
S. aureus Coagulasa positiva	Máx 100/g	Máx 100/g
Esporas de Cl. perfringens	Máx 10/g	Máx 10/g
Salmonella	Ausentes en 25 g	Ausentes en 25 g"

DIFERENTES TIPOS DE PREPARADOS ELABORADOS CON CARNE

Artículo 443 - Se entiende por Carne cocida congelada, el producto elaborado con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Artículo 444 - Se entiende por Jamón cocido en lata, el producto elaborado con el homónimo, envasado en hojalata y pasteurizado.

Artículo 445 - Se entiende por Patitas en vinagre, el preparado con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite.

Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Artículo 446 - (Res. MSyAS N° 553/80) Con el nombre de Extracto de carne, se designa la conserva alimenticia elaborada por concentración hasta consistencia pastosa de un extracto acuoso de carne.

El extracto de carne deberá expendirse con la indicación de su calidad, según lo establecido en los artículos 447 y 448 del presente Código.

El producto obtenido de acuerdo a lo definido precedentemente, pero de consistencia líquida, se rotulará Extracto fluido de carne y deberá ajustarse a las normas fijadas para extracto de carne, excepto en lo referente a su menor concentración.

El contenido de sólidos totales oscilará entre 50 y 70% como valores mínimos y máximos.

El extracto de carne deberá expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y bromatológicas.

Los tenores microbianos de los extractos de carne que se libren al comercio deberán ajustarse a los fijados para caldos".

Artículo 447 - Se entiende por Extracto de carne de primera calidad, el producto que reúna las siguientes características:

- a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles
- b) (Res. MSyAS N° 305/93) - El agua no exceda de 20%".
- c) El cloruro de sodio no exceda del 5%
- d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al 7%

- e) El nitrógeno amoniacal no exceda del 0,5% y el nitrógeno total no sea inferior al 7%
- f) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrina, albúminas coagulables, caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Artículo 448 - Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), e) y f) del Artículo anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al 7%, pero no menor del 5%, el agua y el cloruro de sodio no excedan del 22 y 10%, respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Artículo 449 - Se entiende por Jugo de carne concentrado, (Concentrate meat juice) un producto obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío.

No debe contener sustancias no autorizadas.

El extracto seco no debe contener más de 15% de cenizas y éstas un contenido no mayor de 2,5% de cloruros calculado como cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4% y la del nitrógeno total no será inferior a 12%, ambas calculadas sobre sustancia seca; la fracción nitrogenada contendrá no menos de 35% de proteínas coagulables y no más de 40% de bases creatínicas.

El jugo de carne no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.

Artículo 450 - Se entiende por Mondongo desecado, el producto preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo.

CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 451 - (Res. MSyAS N° 626/86) "Las conservas, salazones, desecados y todo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) aisladamente o en mezclas, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Reacción de indol: negativa
- b) Mercurio total, Máx: 0,5 mg/kg (0,5 ppm) de parte comestible, de los cuales no más de 0,3mg/kg (0,3 ppm) podrán ser compuestos mercuriales (estos valores se referirán al producto con un contenido acuoso semejante al producto fresco)".

Artículo 452 - Queda prohibido el uso de denominaciones ambiguas como Pescado en aceite, Pasta de pescado o similares, exceptuando los casos expresamente indicados en el presente.

Artículo 453 - Las denominaciones con que se expendan las conservas y afines de productos de la pesca o captura que se importen, deben responder a la denominación del país de origen y a sus especificaciones, las que podrán ser exigidas por la autoridad competente.

Artículo 454 - Para los peces, moluscos, mariscos, batracios, reptiles o mamíferos que habitan aguas argentinas, se tendrá en cuenta la correspondencia entre sus nombres vernáculos y los científicos.

Artículo 455 - Quedan prohibidas las designaciones que puedan inducir a engaño o a error.

Cuando se quiera dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse en el rótulo la leyenda Preparado como... seguida del nombre de la especie que se imita, siempre que a juicio de la autoridad sanitaria competente se justifique la permisión.

En la leyenda a que se hace referencia deberá figurar a continuación o inmediatamente por debajo del nombre verdadero con letras de tamaño no menor de la mitad y con realce y buena visibilidad.

Artículo 456 - Sólo podrán rotularse y expenderse con los nombres que en cada caso se indican las siguientes especies elaboradas en el país:

- a) Sardinas (*Licengraulis grossideus*) el producto de la pesca conocido como Sardinas de río que responda a las características de la denominación técnica.

b) Sardinas (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente Mojarrita de mar.

c) Sardinas argentinas (*Engraulis anchoíta*) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinas.

Artículo 457 - En los tres casos citados en el Artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión Sardinas o Sardinas argentinas, pero puede estar consignado con caracteres de menor tamaño.

Con el objeto de que pueda emplearse un solo tipo de envase indistintamente para las tres especies, se admite la preparación de aquellos con rotulación Sardinas Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie, precediendo la indicación del año de envasamiento con las letras S para las indicadas en el inciso a); M para las del inciso b); y A para las del inciso c).

(Res. MSyAS N° 846/76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales.

PRODUCTOS DE LA PESCA SALADOS

Artículo 458 - Se entiende por Productos de la pesca salados, los:

- Pescados
- Crustáceos
- Moluscos
- Batracios
- Reptiles
- Mamíferos

de especies comestibles de agua dulce o agua de mar, destinados a la alimentación humana que después de la pesca o captura se someten a la acción de la sal, previa descamación parcial o total, eviscerados o no total o parcialmente, pudiendo la salazón ser húmeda o seca.

Artículo 459 - Los pescados salados y desecados no podrán contener más de 25% de cloruro de sodio.

Artículo 460 - Se entiende por Pescado en salmuera, el preparado con salmuera y envasada sin esterilización posterior.

Artículo 461 - Se entiende por Salmuera, la solución en agua potable de sal, a la que puede incorporarse los aditivos permitidos.

Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butílica o las que al examen bacteriológico presenten una abundante flora de bacilos lácticos, butíricos o proteus.

No debe presentar una absorción de yodo superior a 1,2 g por litro.

Las salmueras empleadas para la salazón de productos de la pesca no deberán ser adicionadas de nitratos y/o nitritos.

La sal empleada será de primer uso, apta para la alimentación; las salmueras no deberán contener sustancias colorantes ni conservantes.

Las que se destinen a la preparación de caviar podrán contener ácido benzoico o benzoato de sodio a condición de que la cantidad remanente en el producto terminado no sea superior a 1 por mil como ácido benzoico.

Artículo 462 - Se entiende por Anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia.

Dentro del envase no podrá adicionarse más que el 20% de cloruro de sodio como máximo.

Artículo 463 - Anchoas y anchoítas saladas o en salmuera, es el producto alimenticio que ha permanecido no menos de cinco meses recubierto con sal y salmuera antes de ser librado al consumo.

El producto terminado al ser abierto debe presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños, ni alteradas.

En los envases que contengan este producto no debe aparecer grasa sobrenadando ni adherida a los bordes o tapa.

El contenido en cloruros como cloruro de sodio no será superior a 30%.

Las denominadas de calidad superior serán de tamaño uniforme con sus escamas, descabezadas. No existirán unidades rotas.

Artículo 464 - El Bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del 30% de sal y un contenido acuoso de 34%, a 100-105°C.

Artículo 465 - Se entiende por Aleta de tiburón, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.

Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aún en distintas proporciones.

Se conocen las siguientes clases comerciales:

- a) Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit).
- b) Aleta negra, que puede ser grande (Tut sit) o pequeña (Oh sit y Seow oh sit).

PRODUCTOS DE LA PESCA DESECADOS, AHUMADOS Y EMBUTIDOS

Artículo 466 - Se entiende por Productos de la pesca desecados a los:

- Pescados
- Crustáceos
- Moluscos
- Batracios
- Reptiles y
- Mamíferos

de especies comestibles, de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, que después de la pesca o captura se deshidratan al sol, al aire o en estufas, previa descamación parcial o total, eviscerados, salados o no.

El contenido en agua del producto terminado no será mayor del 10%, a 100-105°C.

(Res. MSyAS N° 846/76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 467 - Se entiende por Pejepalo o pez palo, el pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros) que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

Artículo 468 - Se entiende por Camarón seco, el camarón fresco hervido, limpio, salado y desecado al sol, en estufa o secaderos apropiados.

Artículo 469 - Se entiende por Pescado prensado, el producto de la pesca que se obtiene por el prensado del pescado, previa evisceración y curado por la sal durante no menos de 20 días.

Además de la propiedad organoléptica sui generis, el pescado prensado no debe tener más de 45% de agua y el 8% de grasa.

Artículo 470 - Se entiende por Pescado deshidratado, el producto de la pesca obtenido por la deshidratación del pescado previa evisceración.

No debe contener más de 5% de agua a 100-105°C, en el producto terminado, y el 3% de cenizas a 500-550°C.

Artículo 471 - Se entiende por Producto de la pesca ahumado, el que después de salado y/o desecado total o parcialmente, previo eviscerado total o parcialmente, se somete a la acción del humo, admitiéndose en este caso particular la presencia de hasta 200 mg/kg de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

Artículo 472 - Se entiende por Embutido de pescado, el producto elaborado sobre la base de pescados curados o no, cocidos o no, ahumados o desecados o no, introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado a ese fin, aunque en el momento de su expendio y/o consumo carezca de continente.

En su preparación deberán cumplirse en cuanto sean aplicables todas las exigencias relativas a los embutidos cárneos.

Podrán colorarse con colorantes de uso permitido

CONSERVAS DE PESCADO

Artículo 473 - Las conservas de pescado deberán someterse a la prueba de la estufa durante no menos de 7 días a una temperatura de 37°C, en ensayos practicados sobre un número representativo de cada partida.

(Res. MSyAS N° 846/76) "La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 474 - (Res. MSyAS 29/95) Se entiende por Conserva de pescado en salsa, la preparada sobre la base de pescado con la adición de salsa.

La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Artículo 475 - Se entiende por Pasta de pescado, la conserva elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos.

Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo.

Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse: Pasta de mariscos.

Artículo 476 - Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o mariscos sin declaración en el rótulo, hasta 10% de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más de 18% de sal.

El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal deberá tener autorización de la autoridad competente y declararse en el rótulo.

Artículo 477 - Se entiende por Pescado con jalea, la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Artículo 478 - (Res. MSyAS 29/95) Para que las conservas de pescados puedan rotularse Al o En aceite, deberán haber sido elaboradas utilizando en todos los casos aceites alimenticios.

La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Artículo 479 - Se considera Conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melba y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento.

La caballa podrá designarse Atún argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas.

Estas conservas podrán serlo en aceite, aceite de oliva o en salsa de tomate.

Artículo 480 - Se entiende por Bouillabaisse, la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Artículo 481 - (Res. MSyAS 29/95) "Se entiende por Conserva de pescado, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo.

La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del pescado envasado (por ej: Merluza, Caballa, etc) en salmuera o caldo o al natural. Cuando no tengan ningún agregado se rotulará en conserva (por ej: Merluza en conserva o Merluza)".

Artículo 482 - Se entiende por Conserva de mariscos, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo.

La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al 50% del peso total del producto terminado.

Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del marisco.

(Res. MSyAS N° 846/76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 483 - Se entiende por Caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.

Artículo 484 - Se entiende por Caviar fresco o granulado (Ikra, Koernigerkaviar), el caviar de color gris que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de 55% de agua, ni de 18% de materias grasas, ni menos de 23% de prótidos totales (NT x 6,25).

Artículo 485 - Se entiende por Caviar prensado (Pauloensnaria, Presskavier), el caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro.

No debe contener más de 35% de agua, ni menos de 33% de prótidos totales (NT x 6,25).

No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Artículo 486 - Se entiende por Símil caviar, el producto preparado como el caviar con huevas de otros peces.

En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

Artículo 487 - Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de 10% de sal ni de 4,5% de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sörensen), no excederá de 0,05 g por ciento.

No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Artículo 488 - En el caviar se admite el agregado de benzoato de sodio, o ácido benzoico, no pudiendo exceder de 1.000 ppm en el producto terminado expresado en ácido benzoico.

Artículo 489 - (Res. MSyAS N° 2993/79) Las conservas de pescado rotuladas Al o En aceite de oliva, serán las elaboradas utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

Las conservas de pescado elaboradas con otros aceites aptos para la alimentación deberán rotularse: *...en aceite comestible.*

(Res. MSyAS N° 846/76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 490 - Con las denominaciones de origen extranjero que siguen, se entienden los productos que se mencionan a continuación:

- *Bükling*: arenques ahumados.
- *Haddock*: salazón de pescado grande (abadejo, corvina, merluza, pez azul, etc) hecha con el pescado abierto y despinado.
- *Klipfish*: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) salado y desecado.
- *Stockfish*: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) desecado sin salar que se vende arrollado o enroscado.
- *Rollmops*: lonjas de pescado marinado que se expenden arrolladas y adicionadas de condimentos varios.
- *Saracas*: sardinas o anchoas saladas y prensadas.

HUEVOS

Artículo 491 - Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina.

Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene.

Artículo 492 - Se entiende por Huevo fresco, el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de 30 días a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa comprendida entre 80 y 90%.

Se los distingue en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

1. Se entiende por Huevo fresco de Grado A, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por medios físicos:
 - a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
 - b) Cámara de aire: de hasta 5 mm de profundidad, fija y sana.
 - c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
 - d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
 - e) Cicatricula o germen: invisible y sin sangre.

- f) Peso: mín. 58 g.
2. Se entiende por Huevo fresco de Grado B, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
- a) Cáscara: naturalmente limpia, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
 - b) Cámara de aire: de hasta 8 mm de profundidad, fija y sana.
 - c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil y de color uniforme.
 - d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme de aspecto homogéneo.
 - e) Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.
 - f) Peso: mín. 55 g.
3. Se entiende por Huevo fresco de Grado C, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
- a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta, sin refrigerar, se aceptará la cáscara ligeramente sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos, deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte pero de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza.
 - b) Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de 15 mm. Debe ser sana.
 - c) Yema: visible, e contorno visible, ubicación variable y cuyo color puede ser abigarrado.
 - d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.
 - e) Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.
 - f) Peso: mín. 48 g.
4. Se entiende por Huevo fresco de Grado D, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
- a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara sucia. Para el huevo refrigerado la cáscara deberá ser limpia. Para ambos deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte y de forma anormal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza o azulada.
 - b) Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil, puede ser espumosa.
 - c) Yema: visible, contorno visible, pudiendo ser neto, puede ser móvil y puede hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.
 - d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.
 - e) Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.
 - f) Peso: sin límite.
5. Se entiende por Huevo fresco para la elaboración industrial de alimentos previo cocimiento o de Grado E, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
- a) Cáscara: puede ser sucia, puede ser cascada sin pérdida de substancia, puede ser débil y de forma anormal. La fluorescencia a la luz de Wood no debe llegar a violeta.
 - b) Cámara de aire: de hasta 15 mm de profundidad, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.
 - c) Yema: puede ser muy visible, contorno visible, neto e irregular, puede ser móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

- d) Clara o albúmina: Transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatricula o germen: puede hallarse desarrollado y sin sangre.
- f) Peso: sin límites.
- g) Industrialización inmediata.

Artículo 493 - Se entiende por Huevo no comestible para uso de industrias ajenas a la alimentación, el que reúna las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de substancia, puede ser muy débil y de forma anormal.
- b) Cámara de aire: puede sobrepasar 15 mm, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.
- c) Yema: puede ser muy visible, puede tener membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo.
- e) Cicatricula o germen: puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo.
- f) Peso: sin límites.

Artículo 494 - El huevo incomedible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados, empleando esencia de mirbana (nitrobenzeno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras substancias aprobadas a ese fin.

Artículo 495 - Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados deba evitarse el uso de desnaturalizantes, la Inspección Oficial adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino del producto.

Artículo 496 - Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones:

- a) Todo tipo de putrefacción.
- b) Uniformemente hemorrágicos.
- c) Mohosos.
- d) Con embrión en franco desarrollo.
- e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
- f) Con manchas de origen microbiano o parasitario.
- g) Cuerpos extraños.

Los huevos declarados ineptos para todo uso se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Oficial con desnaturalizantes contemplados en este Código.

Artículo 497 - Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior, a excepción de:

- a) En el huevo de *Grado A* no se admite la inclusión de huevo fresco de Grado B que haya sido refrigerado.
- b) En el huevo fresco de *Grado B* no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior.

HUEVO CONSERVADO

Artículo 498 - Se entiende por Huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolonga sus condiciones de comestibilidad y no comprendidos en la definición de huevo fresco.

Artículo 499 - Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido a la acción del frío durante más de 30 días, a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa de 80 a 90%.

Artículo 500 - Se entiende por Huevo refrigerado estabilizado, el huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado.

Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

Artículo 501 - Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado I, el que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta 7 mm de profundidad, ligeramente móvil y sana.
- c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil en posición variable, color uniforme.
- d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: invisible, sin sangre.
- f) Peso mínimo: 55g.

Artículo 502 - Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado II, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta 10 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, pudiendo ser neto e irregular, móvil en posición variable, de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: ligeramente visible, sin sangre
- f) Peso mínimo: 52 g.

Artículo 503 - Se entiende por *Huevo con cáscara conservado de Grado III*, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) *Cáscara*: naturalmente limpia, sana, no muy fuerte y de forma normal.
- b) *Cámara de aire*: forma normal, de hasta 15 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) *Yema*: puede ser visible, el contorno puede ser neto o irregular, móvil en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherir, cuyo color puede ser abigarrado.
- d) *Clara o albúmina*: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
- e) *Cicatrizula o germen*: puede estar ligeramente desarrollado, sin sangre
- f) *Peso mínimo*: sin límite.

Artículo 504 - Se entiende por *Huevo con cáscara conservado de Grado IV*, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las condiciones del huevo fresco de Grado E con excepción de la cáscara, que debe ser naturalmente limpia, y de la cámara de aire, cuya profundidad puede llegar a 20 mm.

Artículo 505 - Se entiende por *huevo con cáscara conservado, para uso industrial no comestible*, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, responde a las especificaciones del huevo no comestible para uso industrial.

Artículo 506 - Se entiende por *Huevo con cáscara conservado, inepto para todo uso*, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, responde a las especificaciones ya mencionadas de huevo inepto para todo uso.

Artículo 507 - El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inepto para todo uso, debe ser desnaturalizado con las sustancias indicadas a ese fin.

Artículo 508 - Cuando se trate de partidas de huevos conservados de los Grados I y II, se acepta de cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior.

HUEVO LIQUIDO Y CONGELADO

Artículo 509 - Se entiende por Huevo líquido o Huevo entero líquido, los huevos separados de sus cáscaras, con yemas y claras en su proporción natural mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pasteurizadas.

Artículo 510 - Se entiende por Yema de huevo líquida o Yema líquida, las yemas separadas de las claras, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras

Artículo 511 - Se entiende por Clara o Albumen de huevo líquido, las claras separadas de las yemas, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 512 - El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán, exclusivamente, con huevos frescos, de Grados A, B y/o C y de los Grados I, II y/o III de los huevos conservados.

Artículo 513 - Se entiende por Huevo líquido congelado, Clara o Yema congeladas, según el caso, los productos líquidos precedentemente definidos que han sido congelados en envases de cierre hermético, de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la autoridad sanitaria. Deberán preservarse a temperatura de 12°C bajo cero o más baja, la que se mantendrá hasta la descongelación necesaria para su uso inmediato.

Tanto los productos líquidos definidos en estos artículos, como los correspondientes congelados, estarán libres de microorganismos Salmonellas viables.

Artículo 514 - Es obligatorio el lavado de los huevos con cáscara con agua potable o con agua potable conteniendo antisépticos autorizados, en todo establecimiento productor de huevo líquido, congelado o en polvo.

Artículo 515 - Queda prohibida la recongelación de huevos descongelados.

Artículo 516 - Se entiende por Huevo entero desecado, Huevo entero en polvo, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del huevo líquido definido en el Artículo 509.

Se entiende por Yema de huevo desecada o Yema de huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada de la yema de huevo líquida definida en el Artículo 510.

Se entiende por Clara o Albumen de huevo desecado el producto resultante de la desecación adecuada de la clara o albumen de huevo líquido definido en el Artículo 511.

Artículo 517 - Antes de la desecación, se permite reducir sustancialmente los contenidos en glucosa del huevo líquido, de la yema líquida o de la clara líquida por procedimientos adecuados en base a enzimas (oxidasa-catalasa-peróxido de hidrógeno) o por fermentación (*Saccharomyces cerevisiae*), con fines de estabilización.

Artículo 518 - Se permite el agregado al huevo en polvo y a la yema en polvo de no más de 1,0% en peso de dióxido de silicio o de no más de 2,0% en peso de silico-aluminato de sodio, como antiaglutinante.

Artículo 519 - El huevo en polvo, la yema en polvo y la clara desecada que se expendan estarán libres de microorganismos: Salmonella viables.

Estos productos presentarán los siguientes valores máximos de humedad (100-105°C):

- huevo en polvo (con antiaglutinante 5,0%; sin antiaglutinante 8,0%);
- yema en polvo (con antiaglutinante 3,0%; sin antiaglutinante, 5,0%)
- y clara desecada 13,0%.

Se expendrán en envases que aseguren su condición higiénica y la de sus características organolépticas.
En la rotulación se indicará la presencia de antiaglutinante con la expresión Antiaglutinante permitido.

CAPITULO VII
ALIMENTOS GRASOS

Aceites Alimenticios

Artículo 520 - Se consideran Aceites alimenticios o Aceites comestibles, los admitidos como aptos para la alimentación por el presente y los que en el futuro sean aceptados como tales por la autoridad sanitaria nacional.

Los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el presente.

Presentarán aspecto límpido a 25°C, sabor y olor agradables y contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos que para el caso autoriza el presente.

Artículo 521 - (Res. MSyAS N° 626/86) Los aceites alimenticios se clasificarán de la siguiente manera:

1. *Aceite de:* corresponde al aceite alimenticio proveniente de una sola especie vegetal.

A los efectos de su obtención industrial, se admitirá la presencia de otro aceite en carácter de contaminante en una proporción máxima del 5,0% en peso. Quedan exceptuados los aceites de oliva, los que deberán responder y ajustarse exactamente a su denominación y, por consiguiente, no se admitirá la presencia de ningún otro aceite.

Estos productos se rotularán: *Aceite de...* (llenando el espacio en blanco con el nombre del vegetal del cual procede).

2. (Res. MSyAS N° 413/83) *Aceite comestible mezcla:* Es el aceite alimenticio constituido por la mezcla de 2 o más aceites alimenticios obtenidos de diferentes especies vegetales.

Sólo se considerará como tal aquel cuyos aceites componentes estén presentes en una proporción superior al 5%.

Este producto se rotulará: *Aceite comestible mezcla* pudiendo indicarse el nombre de los aceites componentes y sus respectivos porcentajes, en orden decreciente de sus proporciones, con caracteres uniformes, del mismo tamaño y relevancia.

Artículo 522 - (Res. MSyAS N° 953/85) La representación gráfica del olivo o de sus frutos, o de cualquier otra especie vegetal, las designaciones de fantasía que contengan las palabras olivo y oliva o las correspondientes a cualquier otra especie vegetal, sólo podrán usarse en los rótulos, publicidad y proyectos que se refieran al aceite proveniente de una sola especie vegetal.

Artículo 523 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o a modificar sus caracteres fisicoquímicos.

Artículo 523 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) Los aceites y grasas vegetales comestibles podrán ser adicionados, con la exclusión de los aceites de oliva de presión no refinados, de los siguientes antioxidantes y sinergistas:

1. Galato de propilo, galato de octilo y galato de dodecilo (o sus mezclas), Máx: 100 mg/kg (100 ppm), aislados o mezclados.
2. Hidroxianisol butilado (BHA), Máx: 200 mg/kg (200 ppm).
3. Hidroxitolueno butilado (BHT), Máx: 200 mg/kg (200 ppm)
4. Terbutilhidroquinona (TBHQ), Máx: 200 mg/kg (200 ppm).
5. Mezcla de los galatos citados, BHA y/o BHT, Máx: 200 mg/kg (200 ppm) siempre que no incorporen más de 100 mg/kg (100 ppm) de galatos.
6. Mezclas de TBHQ con BHA y BHT, Máx: 200 mg/kg (200 ppm).
7. Tocoferoles naturales o sintéticos (en concentración que no exceda la necesaria para el efecto deseado).
8. Palmitato y estearato de ascorbilo, Máx: 200 mg/kg (200 ppm), aislados o mezclados.
9. Acido cítrico, ácido fosfórico, citrato de monoisopropilo, ésteres de monoglicéridos con ácido cítrico, Máx: 100 mg/kg (100 ppm), aislados o mezclados.

El máximo señalado para los compuestos comprendidos en el Inc 9 será el mismo cuando se usen solos (si el aceite posee suficientes antioxidantes naturales) o en mezclas sinérgicas con los antioxidantes citados en los Inc 1 a 8.

Artículo 524 - (Res. MSyAS N° 2012/84) El aceite comestible destinado a ser fraccionado deberá ser almacenado en recipientes adecuados, mantenidos en todo momento en condiciones de higiene.

Queda prohibido envasar aceites comestibles en los comercios detallistas y demás lugares de venta al público, como también el expendio ambulante de los mismos.

Los establecimientos que fraccionan y envasan aceites, deben cumplir con las disposiciones generales del presente y, además, disponer de locales destinados exclusivamente a este fin, aprobados por la autoridad competente.

Artículo 525 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Los Aceites comestibles, con la sola excepción del aceite de oliva de presión o virgen, deben haber sido convenientemente refinados, a través de procesos tecnológicamente adecuados, a fin que cumplan con las exigencias del presente Código.

Serán considerados como no aptos para el consumo:

1. Los aceites y grasas vegetales cuya acidez libre sea superior a 0,60 mg de KOH/g (0,30 como ácido oleico) y los aceites de oliva de presión cuya acidez supere los valores indicados en el Artículo 535.
2. Los aceites y grasas vegetales que presenten olor y sabor extraños y/o rancio o que contengan aceites de origen mineral.
3. Los aceites y grasas vegetales cuyos índices de peróxido sean superiores a los establecidos en los artículos de referencia del presente Código.
4. Los aceites y grasas alimenticios refinados que contengan restos de sustancias empleadas en los procesos de refinación y los extraídos con solventes no autorizados.
5. Los aceites y grasas alimenticios que presenten un contenido superior a:
 - Cobre: 0,1 mg/kg como Cu
 - Cromo: 0,05 mg/kg como Cr
 - Hierro: 1,5 mg/kg como Fe
 - Jabón: 50 mg/kg como oleato de sodio
 - Mercurio: 0,05 mg/kg como Hg
 - Plomo: 0,1 mg/kg como Pb
 - Solvente de extracción: 50 mg/kg
 - Sustancias insolubles en éter etílico: 500 mg/kg.
6. Los aceites alimenticios que contengan más del 5% de ácido erúico referido a los ácidos grasos totales.

Artículo 526 - (Res. MSyAS N° 2012/84) El Disolvente que se utilice para la extracción de aceites alimenticios deberá ser Hexano, proveniente de la redestilación de naftas de Topping, con exclusión absoluta de naftas de Craking.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones de identidad y pureza:

Hexano:

Definición: Fracción de hidrocarburos parafínicos del petróleo compuesta principalmente por n-Hexano, 2-Metilpentano, 3-Metilpentano, con cantidades menores de otros hidrocarburos parafínicos de 5, 6 y 7 Carbonos, Ciclohexano y Metilciclopentano.

Descripción: Líquido móvil, incoloro, límpido, de olor característico a petróleo, libre de sedimentos y materia en suspensión.

Ensayos de identificación:

- Solubilidad: inmisible con el agua
- Densidad relativa a 20/20°C: 0,665 a 0,687
- Índice de refracción a 20°C: 1,381 a 1,384
- Ensayos de pureza:
- Residuo por evaporación, Máx: 0,0005 % p/v
- Reacción del residuo: neutra al anaranjado de metilo
- Intervalo de destilación: el 95% v/v destila entre 64°C y 70°C
- Punto seco por destilación, Máx 92°C
- Hidrocarburos aromáticos, Máx 0,2 % v/v
- Absorbancia en el ultravioleta (Hidrocarburos aromáticos polinucleares): No se deberán superar los siguientes límites de absorbancia para 1 cm de espesor:

Longitud de onda (nm)	Absorbancia
280 - 289	0,15
290 - 299	0,13
300 - 359	0,08
360 - 400	0,02

- Azufre, Máx: 5 mg/kg
- Plomo, Máx: 1 mg/kg
- Ensayo Doctor: negativo.

Artículo 526 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) La Metodología Analítica Oficial para el análisis de los aceites y grasas comestibles estará constituida por las técnicas descriptas en las correspondientes normas del Instituto Argentino de Racionalización de Materiales hasta la publicación de las técnicas que se incorporen al Capítulo de METODOLOGIA ANALITICA del presente Código¹⁴.

Artículo 527 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina Aceite de algodón o Aceite de algodono, el obtenido de semillas de las distintas especies cultivadas del género *Gossypium*.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9120 a 0,9210
- Índice de refracción a 25°C: 1,4702 a 1,4715
- Índice de saponificación: 192 a 198
- Insaponificable, Máx: 1,20%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 19,5°C a 21,5°C

¹⁴ La Resolución MS y AS 315/85, estableció los métodos analíticos oficiales para aceites y grasas a que se refiere el presente artículo y que se encuentran en el actual TOMO II del Código Alimentario Argentino Actualizado denominado *Metodología Analítica Oficial*.

- Índice de yodo (Wijs): 102 a 118
- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequiv. de Oxígeno/kg

El aceite tipo verano permanecerá límpido al cabo de dos horas, de mantener una muestra en reposo de $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

El aceite tipo invierno mantenido a una temperatura de 0°C deberá permanecer límpido al cabo de 5,30 horas.

Los aceites de algodón acusarán reacción de Halphen (compuestos ciclopropenoicos) positiva; esta reacción podrá ser débilmente positiva y hasta negativa en aceites de algodón sometidos a tratamientos especiales aprobados por la autoridad sanitaria.

Art 528 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de girasol*, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Helianthus annuus* L.

- Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:
- Densidad relativa a $25/4^{\circ}\text{C}$: 0,9130 a 0,9190
- Índice de refracción a 25°C : 1,4719 a 1,4740
- Índice de yodo (Wijs): 119 a 138
- Índice de saponificación: 187 a 192
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 23°C a 27°C
- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Artículo 529 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de cártamo*, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Carthamus tinctorius* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a $25/4^{\circ}\text{C}$: 0,9170 a 0,9210
- Índice de refracción a 25°C : 1,4735 a 1,4752
- Índice de yodo (Wijs): 137 a 146
- Índice de saponificación: 188 a 194
- Insaponificable, Máx: 1,20%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): $14,5^{\circ}\text{C}$ a $18,0^{\circ}\text{C}$
- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Artículo 529 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de alazor*, el aceite de cártamo obtenido de la semilla *Carthamus tinctorius* L, variedad genética UCI, tipo 01-01.

Será obtenido únicamente por presión hidráulica de las semillas de cártamo indicadas, no utilizándose solventes en su elaboración, refinándose mediante métodos convencionales y sin empleo de aditivos antioxidantes durante la elaboración, ni agregados posteriormente.

Las características fisicoquímicos del aceite refinado son:

- Densidad relativa a $25/4^{\circ}\text{C}$: 0,908 a 0,913

- Índice de yodo (Wijs): 85 a 100
- Insaponificable, Máx: 1,5%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de polibromuros: 0,4%.

Artículo 530 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de maíz*, el obtenido del germen de semilla de *Zea mays* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9145 a 0,9200
- Índice de refracción a 25°C: 1,4710 a 1,4725
- Índice de yodo (Wijs): 111 a 121
- Índice de saponificación: 188 a 195
- Insaponificable, Máx: 2,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 16°C a 22°C
- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes. de Oxígeno/Kg

Artículo 531 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de maní*, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Arachis hyppogea* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9090 a 0,9170
- Índice de refracción a 25°C: 1,4690 a 1,4703
- Índice de yodo (Wijs): 92 a 106
- Índice de saponificación: 187 a 195
- Insaponificable, Máx: 0,80%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 38°C a 42°C
- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg

Artículo 532 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de uva o de Pepita de uva*, el obtenido de semilla de distintas variedades de *Vitis vinifera* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9060 a 0,9200
- Índice de refracción a 25°C: 1,4730 a 1,4745
- Índice de yodo (Wijs): 130 a 140
- Índice de saponificación: 185 a 195
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 13°C a 16°C
- Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg

Artículo 533 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de soya o de soja*, el obtenido de semilla de *Glycine maxima* L. Merr.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9180 a 0,9225
- Índice de refracción a 25°C: 1,4724 a 1,4740
- Índice de yodo (Wijs): 125 a 137
- Índice de saponificación: 188 a 195
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 17°C a 20°C
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg

Artículo 533 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de sésamo*, el obtenido de las semillas de *Sesamun indicum* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,918 a 0,923
- Índice de refracción a 25°C: 1,4704 a 1,4744
- Índice de yodo (Wijs): 104 a 120
- Índice de saponificación: 187 a 195
- Insaponificable, Máx: 2,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%

Artículo 534 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de nabo o de colza o de nabina*, el obtenido de semillas de variedades oleíferas de *Brassica campestris* L. y *B. napus* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9100 a 0,9200
- Índice de refracción a 25°C: 1,4710 a 1,4718
- Índice de yodo (Wijs): 110 a 118
- Índice de saponificación: 175 a 185
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 18°C a 22°C
- Acido erúxico, Máx: 5% referido a los ácidos grasos totales
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequiv. de Oxígeno/kg

Artículo 534 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite de arroz*, el obtenido del grano de arroz, *Oryza sativa*.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,916 a 0,924
- Índice de refracción a 25°C: 1,4713 a 1,4748
- Índice de yodo (Wijs): 92 a 109
- Índice de saponificación: 181 a 195
- Insaponificable, Máx: 1,0%

- Pérdida por calentamiento: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): 24°C a 28°C
- Índice de polibromuros insolubles, Máx: 0,4%
- Índice de peróxido, Máx: 5 miliequivalentes de Oxígeno/kg

Artículo 535 - (Res. MSyAS N° 101/93) Se denomina *Aceite de oliva*, el obtenido de los frutos de *Olea europaea* L.

Se denomina Aceite de oliva de presión, el obtenido fundamentalmente a partir del fruto entero y exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes).

Podrá designarse como Aceite de oliva virgen y se clasificará de acuerdo a su grado de acidez libre como: *Clase Extra o Calidad Extra, Clase Fina o Calidad Fina y Clase Común o Calidad Común*.

El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará Aceite de oliva refinado o Aceite de oliva de presión refinado.

Con la designación de Aceite de *Oliva Puro* se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado.

Sus características fisicoquímicas son:

- Densidad relativa a 25/4°C: 0,9090 a 0,9130
- Índice de refracción a 25°C: 1,4665 a 1,4683
- Índice de yodo (Wijs): 79 a 89
- Índice de saponificación: 187 a 195
- Insaponificable, Máx: 1,30%
- Índice de Reichert-Meissl, Máx: 1,2%
- Índice de Polenske, Máx: 2,5%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipit.), Máx: 16°C

Extinción específica:

- Aceite virgen a 232 y 270 nm, Máx: 4,0 y 0,3 respectivamente.
- Aceite refinado a 270 nm: Máx 1,10 (variación máxima a cerca de 270 nm: 0,16)
- Aceite puro a 270 nm: Máx 0,90 (variación máxima a cerca de 270 nm: 0,15).
- Acidez libre:
 - Clase Extra, Máx: 2,00 mg KOH/g (1,00% como ác. oleico)
 - Clase Fina, Máx: 4,00 mg KOH/g (2,00% como ác. oleico)
 - Clase Común, Máx: 6,60 mg KOH/g (3,30% como ác. oleico)
 - Refinado, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ác. oleico)
 - Puro, Máx 3,00 mg KOH/g (1,5% como ác. oleico)
- Por Pérdida por calentamiento:
 - Clase Extra, Fino y Común, Máx: 0,15%
 - Refinado, Máx 0,05%
 - Puro, Máx 0,10%

Índice de peróxidos:

- *Clases Extra, Fino y Común*, Máx: 30,0 miliequivalentes de Oxígeno por Kg;

- *Refinado y Puro*: Máx 20,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo.

La composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites

- Acido láurico (C12:0): No perceptible
- Acido mirístico (C14:0): Menor de 0,1
- Acido palmítico (C16:0): 7,5 a 20,00
- Acido heptadecanoico (C17:0): Menor de 0,5
- Acido heptadecanoico (C17:1): Menor de 0,6
- Acido esteárico (C18:0): 0,5 a 5,0
- Acido oleico (C18:1): 53,0 a 83,0
- Acido linoleico (C18:2): 3,5 a 21,0
- Acido linolénico (C18:3): Menor de 1,5
- Acido araquídico (C20:0): Menor de 0,8
- Acido behénico (C22:0): Menor de 0,2
- Acido erúcico (C22:1): No perceptible
- Acido lignocérico (C24:0): Menor de 0,1

Artículo 536 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina Aceite de orujo de aceituna refinado, el obtenido de orujos de aceitunas, por medio de los disolventes autorizados y que ha sido neutralizado, blanqueado, desodorizado y desmargarizado no pudiendo ser sometido a procesos de reesterificación.

Sus características físicoquímicas son las indicadas en el Artículo 535 a excepción de:

- Insaponificable, Máx: 2,10%
- Pérdida por calentamiento, Máx: 0,05%
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipit.): no aplicable
- Debe presentar opalescencia estable a temp. sup. a 50°C y luego floculación
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ác. oleico)
- Índice de peróxido, Máx: 20,0 miliequiv. de Oxígeno/Kg

GRASAS ALIMENTICIAS

Artículo 537 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se consideran *Grasas alimenticias o Grasas comestibles*, a los productos constituidos fundamentalmente por glicéridos sólidos a la temperatura de 20°C.

Pueden comprender grasas de origen animal, de origen vegetal, aceites y grasas alimenticias modificadas por hidrogenación y/o interesterificación y productos mezcla de los anteriores, que respondan a las exigencias del presente Código.

Artículo 538 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Grasa o Aceite de coco* la materia grasa extraída del endosperma de la semilla del fruto del cocotero (Cocos nucifera y Cocos butyracea).

Las características físicoquímicas de la grasa refinada son:

- Densidad relativa a 25/25°C: 0,917 a 0,919
- Índice de refracción a 40°C: 1,4480 a 1,4500
- Índice de yodo (Wijs): 7,5 a 10,5
- Índice de saponificación: 248 a 264
- Insaponificable, Máx: 0,50%
- Índice de Reichert-Meissl: 6 a 8

- Índice de Polenske: 14 a 18
- Punto de fusión: 23°C a 29°C
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ácido oleico)
- Índice de peróxido: Máx 10,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo.

Artículo 539 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Grasa o Aceite de palma* el obtenido de la pulpa (mesocarpio) de la fruta de la palmera *Elaeis guineensis* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

- Densidad relativa a 40/4°C: 0,897 a 0,900
- Índice de refracción a 40°C: 1,453 a 1,456
- Índice de yodo (Wijs): 44 a 58
- Índice de saponificación: 196 a 202
- Punto de fusión: 30°C a 37°C
- Temperatura de solidificación de los ácidos grasos (título): 40°C a 47°C
- Índice de Reichert-Meissl: 0,1 a 1,9
- Índice a Polenske: 0,2 a 0,5
- Insaponificable, Máx: 0,80%
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ácido oleico)
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo.

Artículo 539 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84)

1. Se denomina *Grasa o Aceite de palmiste* o de semilla de palma, el obtenido de la semilla del fruto de la palmera *Elaeis guineensis* L. o *Elaeis melanococa*.

Las características fisicoquímicas de la grasa o aceite refinado son:

- Densidad relativa a 40/4°C: 0,902 a 0,913
- Índice de refracción a 40°C: 1,449 a 1,452
- Índice de yodo (Wijs): 14 a 22
- Índice de saponificación: 242 a 255
- Punto de fusión: 23°C a 30°C
- Índice de Reichert-Meissl: 5 a 7
- Índice de Polenske: 9 a 12
- Insaponificable, Máx: 0,80%
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ácido oleico)
- Índice de peróxido: 10,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo.

2. Se denomina *Aceite o Grasa de babassú* el obtenido de la semilla del fruto de la palmera *Attalea funifera* (Sinón.: *Orbignia speciosa*, *O. oleifera* u *O. martiana*).

Las características fisicoquímicas de la grasa o aceite refinado son:

- Densidad relativa a 40/4°C: 0,906 a 0,909
- Índice de refracción a 40°C: 1,449 a 1,451
- Punto de fusión: 22°C a 26°C
- Índice de saponificación: 242 a 253
- Índice de yodo (Wijs): 10 a 18

- Índice de Reichert-Meissl: 5 a 7
- Índice de Polenske: 10 a 12
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ác.oleico)
- Insaponificable, Máx: 0,8%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 milieq. de Oxígeno/kg

3. Se denomina *Aceite o Grasa de tucum*, el obtenido de la semilla del fruto de la palmera *Astrocaryum tucuma*.

Las características fisicoquímicas de la grasa o aceite refinado son:

- Densidad relativa a 40/4°C: alrededor de 0,906
- Índice de refracción a 40°C: alrededor de 1,443
- Punto de fusión: 30°C a 36°C
- Índice de saponific.: 240 a 250
- Índice de yodo (Wijs): 10 a 14
- Índice de Reichert-Meissl: 4
- Índice de Polenske: 6 a 8
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ác.oleico)
- Insaponificable, Máx: 0,80%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 milieq. de Oxígeno/kg.

Artículo 540 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por Grasas comestibles animales o Grasas alimenticias animales, las separadas de los tejidos grasos y partes adiposas limpias e inalteradas de animales bovinos, ovinos, porcinos o caprinos, sacrificados para el consumo en condiciones de salud, bajo inspección sanitaria oficial.

Se consideran como Grasas vírgenes, las separadas exclusivamente por procedimientos mecánicos y/o térmicos (excluida la fusión por fuego directo), pudiendoselas purificar únicamente por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

Se consideran como Grasas refinadas, las grasas vírgenes que se han sometido a proceso completo de refinación a través de procesos tecnológicamente adecuados.

Se permite la refinación de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre excesiva, siempre que sus índices de peróxido no superen los 20,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo, no debiendo exceder los límites especificados en los artículos correspondientes en el producto refinado.

(Res. MSyAS N° 101/93) Las grasas comestibles animales vírgenes o refinadas deberán responder a las siguientes exigencias:

- Pérdida por calentamiento a 105°C, Máx: 0,3%
- Contenido de jabón:
 - grasas vírgenes: nulo
 - grasas refinadas, Máx: 0,005% como oleato de sodio
- Acidez libre: grasas refinadas, Máx: 0,3% como ácido oleico
- Índice de peróxidos: grasas refinadas, Máx: 1,0 miliequivalentes de oxígeno por Kg
- Cobre:
 - en grasas vírgenes, Máx: 0,4 mg/kg (como Cobre)
 - en grasas refinadas, Máx: 0,1 mg/kg (como Cobre)
- Hierro: en grasas vírgenes y refinadas, Máx: 1,5 mg/kg (como Hierro)

- Plomo: en grasas vírgenes y refinadas, Máx: 0,1 mg/kg (como Plomo)
- Arsénico: en grasas vírgenes y refinadas, Máx: 0,1 mg/kg (como Arsénico).

En la rotulación de grasas animales comestibles vírgenes que cumplan las exigencias del presente bastará designarlas como manteca de cerdo, grasa de cerdo, primer jugo ovino, grasa bovina, o similar.

Si hubieren sido sometidas a proceso completo de refinación deberá agregarse a las designaciones anteriores el término refinado o refinada, según corresponda.

Artículo 541 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Manteca de cerdo*, la grasa separada por fusión de los tejidos grasos del cerdo (*Sus scrofa*).

Los tejidos de que procede no deben contener huesos, piel desprendida, piel de cabeza, orejas, rabos, órganos, tráqueas, vasos sanguíneos grandes, desperdicios de grasas, sedimentos, residuos de prensado y similares y estarán razonablemente exentos de tejido muscular y de sangre.

Deberá responder a las exigencias del artículo 540 y a las siguientes:

- Índice de refracción a 45°C: 1,4559 a 1,4609
- Índice de yodo (Wijs): 45 a 70
- Índice de saponificación: 192 a 203
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Acidez libre, Máx: 1,30 mg KOH/g (0,65% como ác. oleico)
- Temperat. de solidif de los ác. grasos (título), Máx: 43°C
- Impurezas insolubles en éter de petróleo, Máx: 0,05%
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 milieq. de Oxígeno/kg

La manteca de cerdo podrá ser mejorada en su consistencia y textura a través de adecuados procesos de interesterificación, por adición de manteca de cerdo refinada, de estearina o de manteca de cerdo hidrogenada, siempre que tales procesos o agregados se declaren en el rótulo.

La manteca de cerdo así modificada responderá a las exigencia señaladas en este artículo, a excepción de la Temperatura de solidificación de ácidos grasos (título), Máx: 45°C y Contenido de jabón, Máx: 0,005% como oleato de sodio.

La manteca de cerdo modificada o no, será de color blanco en estado sólido y presentará olor y sabor característicos, exenta de olores y sabores extraños.

Artículo 542 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Grasa de cerdo*, la grasa separada por fusión de los tejidos y huesos del cerdo (*Sus scrofa*).

Puede contener grasa de huesos convenientemente limpia, de piel desprendida, de piel de cabeza, de orejas, de rabo y de otros tejidos aptos para el consumo humano.

Deberá responder a las exigencias del artículo 540 y a las siguientes:

- Índice de refrac. a 45°C: 1,4559 a 1,4609
- Índice de yodo (Wijs): 45 a 70
- Índice de saponificación: 192 a 203
- Insaponificable, Máx: 1,20%
- Acidez libre, Máx: 2,00 mg KOH/g (1,00% como ác. oleico)
- Temperatura de solidificación de ácidos grasos (título), Máx: 45°C
- Índice de peróxido, Máx: 16,0 milieq. de Oxígeno/kg
- Impurezas insolubles en éter de petróleo, Máx: 0,50%

La grasa de cerdo podrá ser mejorada en su consistencia y textura a través de adecuados procesos de interesterificación por agregado de manteca de cerdo refinada, de grasa de cerdo refinada, de manteca de cerdo hidrogenada, de grasa de cerdo hidrogenada, de estearina de manteca de cerdo o de estearina de grasa de cerdo, siempre que tales procesos o agregados se declaren en el rótulo.

La grasa de cerdo así modificada responderá a las exigencias señaladas en este artículo, a excepción del contenido de jabón, Máx: 0,05% como oleato de sodio.

La grasa de cerdo modificada o no, será de color blanco en estado sólido y presentará olor y sabor característicos, exenta de olores y sabores extraños.

Artículo 543 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Primer jugo bovino u ovino*, según corresponda, el producto separado por fusión a temperatura no mayor de 80°C de los tejidos y partes adiposas limpias e inalteradas de animales bovinos (*Bos taurus*) u ovinos (*Ovis aries*).

Deberá responder a las exigencias del Art 540 y a las siguientes:

- Índice de saponificación: 190 a 200
- Índice de yodo (Wijs): 31 a 47
- Insaponificable, Máx: 1,00%
- Acidez libre, Máx: 1,60 mg KOH/g (0,80% como ác. oleico)
- Temp. de solidif. de ác. grasos (título), Máx: 46°C
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 milieq. de Oxígeno/kg
- Impurezas insolubles en éter de petróleo, Máx: 0,05%
- Presentará color blanco-crema a amarillo pálido y sabor característico exento de olores y sabores extraños.

Artículo 544 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Grasa bovina o Grasa ovina*, según corresponda, (sebo de vaca o sebo de cordero para la exportación), los productos obtenidos por la fusión de tejidos grasos (incluyendo las grasas de recortes) de músculos y huesos conexos de animales bovinos (*Bos taurus*) u ovinos (*Ovis aries*).

Deberá responder a las exigencias del Artículo 540 y a las siguientes:

- Índice de yodo (Wijs): 32 a 50
- Índice de saponificación: 190 a 202
- Insaponificable, Máx: 1,20%
- Acidez libre, Máx: 2,00 mg/KOH/g (1,00% como ác. oleico)
- Temperat. de solidif. de ácidos grasos (título), Máx:46°C
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg.
- Impurezas insolubles en éter de petróleo, Máx: 0,50%

Presentará color blanco-grisáceo a amarillo pálido y olor y sabor característicos a sebo, exento de olores y sabores extraños.

Las mezclas de grasa bovina y grasa ovina se rotularán como tales. La adición de grasa bovina o grasa ovina refinada deberá declararse en el rótulo.

En los productos que contengan grasa refinada el contenido de jabón no excederá de 0,005% como oleato de sodio.

Artículo 545 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Oleo margarina (óleo-oil) bovina u ovina*, según corresponda, el producto resultante de la separación de la mayor parte de la oleostearina a partir

de grasas o primeros jugos bovinos u ovinos, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado.

Deberá responder a las exigencias del Artículo 540 y a las siguientes:

- Punto de fusión, Máx: 36°C
- Acidez libre, Máx: 1,60 y 2,00 mg KOH/g (0,80% y 1,00% como ácido oleico) para los oleo oils separado de los primeros jugos bovino u ovino y de las grasas bovina u ovina respectivamente.
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg.

Presentará color amarillo brillante y sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños.

Las mezclas de oleo oil bovino y ovino se rotularán como tales.

Artículo 546 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Aceite de manteca de cerdo* y *Aceite de grasa de cerdo*, los aceites resultantes de la separación de la mayor parte de la oleostearina a partir de manteca de cerdo o grasa de cerdo, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado.

Deberá responder a las exigencias del Artículo 540 y a las siguientes:

- Temperatura de solidificación: 1°C a 5°C
- Acidez libre, Máx: 1,30 a 2,00 mg KOH/g (0,65% y 1,00% como ácido oleico) para los aceites separados de la manteca de cerdo y de la grasa de cerdo, respectivamente.
- Índice de Peróxido, Máx: 10,0 y 16,0 miliequiv. de Oxig/kg para los aceites separados de la manteca de cerdo, respectivamente.
- Índice de yodo (Wijs): 67 a 83

Presentará color ligeramente amarillo y sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños.

Artículo 547 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se entiende por *Oleostearina bovina u ovina*, según corresponda, el producto remanente de la separación de la oleomargarina bovina u ovina definida en el Artículo 545.

Deberá cumplir con las exigencias del Artículo 540 y las siguientes:

- Temperat. de solidif. de ác. grasos (título), Mín: 46°C
- Acidez libre, Máx: 1,60 mg KOH/g (0,80% como ác. oleico)
- Índice de peróxido, Máx: 10,0 milieq. de Oxígeno/kg

Se presentará como sólido blanco de sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños.

Artículo 548 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite o grasa hidrogenada*, el producto obtenido por hidrogenación, mediante gas hidrógeno en presencia de catalizadores metálicos tales como níquel, cobre, cromo, manganeso, molibdeno, platino, paladio, de los aceites o grasas alimenticios incluidos en el presente Código.

Deberá ser sometida sin excepción, a procesos de desodorización.

Las características fisicoquímicas serán las siguientes:

- Pérdida por calentamiento a 105°C, Máx: 0,3%
- Punto de fusión, Máx: 45°C
- Acidez libre, Máx: 0,60 mg KOH/g (0,30% como ác. oleico)
- Contenidos de jabón, Máx: 0,005% como oleato de sodio
- Insoluble en éter de petróleo, Máx: 0,05% en peso
- Índice de peróxido, Máx: 5,0 milieq. de Oxígeno/kg
- Hierro, Máx: 1,5 mg/kg como Fe

- Cobre, Máx: 0,2 mg/kg como Cu
- Plomo, Máx: 0,1 mg/kg como Pb
- Arsénico, Máx: 0,1 mg/kg como As
- Catalizadores residuales, Máx: 0,2 mg/kg como metal, con la excepción del cromo que deberá ser inferior a 0,05 mg/kg, como Cr

Los aceites y grasas hidrogenados que por razones tecnológicas sean de uso obligado en la elaboración de algunos productos alimenticios podrán presentar un punto de fusión superior a 45°C. A tal fin se los considerará como aditivos y no deberán constituir más del 5% de la materia grasa.

Artículo 548 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se denomina *Aceite o Grasa interesterificada*, el producto obtenido por modificación de su estructura glicéridica por reordenamiento molecular de los ácidos grasos sobre el glicerol.

Se denomina *Aceite o Grasa transesterificada*, si se trata de una mezcla de aceites o grasas.

Se autorizan como catalizadores el amiduro de sodio, metilato de sodio, etilato de sodio o sodio metálico.

Catalizador residual, Máx: 50 mg/kg.

El procedimiento se declarará en el rotulado con la expresión de aceite o grasa interesterificada o transesterificada según corresponda.

Artículo 549 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Se prohíbe adicionar a las grasas alimenticias sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o a modificar sus caracteres fisicoquímicos.

Se permite el empleo de sal común y de sustancias inocuas en los procesos de clarificación y filtrado, siempre que se eliminen totalmente en el producto terminado.

Se permite el agregado de los antioxidantes y sinergistas autorizados para aceites en el Artículo 523 y en las mismas proporciones.

Artículo 550 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Con excepción de las grasas comestibles que se expendan al estado puro, las preparaciones grasas comestibles elaboradas en base a grasas comestibles y/o aceites alimenticios previstas por el presente y destinadas a la elaboración de margarinas, cremas artificiales, productos de panadería y otros, podrán adicionarse de los siguientes aditivos a fin de mejorar sus propiedades plásticas y emulsificantes:

1. Mezcla de mono y diglicéridos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, en la cantidad necesaria para el fin deseado.
2. Monoglicéridos de alta concentración, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, en la cantidad necesaria para el fin deseado.
3. Mezcla de mono y diésteres del 1,2-propanodiol con ácidos grasos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, Máx: 1,0% en peso.
4. Monoésteres de alta concentración del 1,2-propanodiol con ácidos palmítico y/o esteárico, Máx: 1,0% en peso.
5. Mezcla de mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico esterificados con ácidos acético, tartárico, cítrico, láctico o acetil tartárico o sus sales de sodio o de calcio, Máx: 1,0% en peso.
6. Monopalmitato de sorbitano, monoestearato de sorbitano, triestearato de sorbitano, aisladamente o en mezclas, Máx: 1,0% en peso.
7. Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 60); monoleato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 80); triestearato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 65), aisladamente o en mezcla, Máx: 1,0% en peso.
8. Estearoil lactilato de calcio o sodio, Máx: 1,0% en peso.

Con la excepción de los mono y diglicéridos, las mezclas de los emulsionantes arriba mencionados, no excederán del 1,0% en peso del producto terminado.

9. Lecitina, Máx: 0,2% en peso.

10. (Res. MSyAS 321/95) Monoglicéridos succinilados: no más del 3,0% del peso de la grasa.

Artículo 551 - (Res. MSyAS N° 511/86) Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica. La fase grasa podrá estar constituida por:

- a) Grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas).
- b) Aceites vegetales comestibles.
- c) Aceites y/o grasas comestibles hidrogenados, los que no podrán constituir la totalidad de la fase grasa, debiéndose incluir obligatoriamente en la misma aceites o grasas no hidrogenados.
- d) Aceites y grasas interesterificados y/o transesterificados.
- e) Mezcla de las sustancias grasas mencionadas precedentemente.
- f) Grasa de leche, Máx: 5,0% en peso.

En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes y aditivos:

- a) Leche pasteurizada, leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada) y/o crema de leche pasteurizada.
- b) Edulcorantes nutritivos, autorizados por el presente Código, Máx: 2% en peso.
- c) Proteínas comestibles incluyendo, pero no limitadas a, suero líquido, condensado o seco, suero modificado por la reducción de lactosa y/o minerales, componentes del suero libre de lactosa, albúmina, caseína, caseinato, en cantidades no mayores a las requeridas para lograr el efecto deseado.
- d) Sal (cloruro de sodio), Máx: 3% en peso.
- e) Colorantes de origen vegetal de uso permitido consignados en el Artículo 1324 del presente y/o sus equivalentes sintéticos.
- f) Diacetilo, como reforzador de la aromatización biológica, Máx: 1 mg/kg (1 ppm).
- g) Aromatizantes sintéticos cuyos componentes, purezas y dosis hubieren sido previamente autorizados por la autoridad sanitaria nacional.
- h) Antioxidantes y sinergistas autorizados en el Artículo 523bis y en las concentraciones que correspondan según su contenido graso.
- i) Sustancias conservadoras: ácido sórbico y/o ácido benzoico y/o sus sales autorizadas por el presente Código en cantidades no superiores a 1 g/kg (1000 ppm) expresados como ácidos.
- j) Agentes emulsionantes: los consignados en el Artículo 550 y en las mismas proporciones.
- k) Lecitina, Máx: 0,2% en peso.
- l) Vitaminas: sólo se autoriza en las margarinas rotuladas para untar y en las siguientes cantidades:
 - Vitamina A: 15.000 a 30.000 UI/kg equivalente a 4500 a 15.000 microgramos/kg de retinol.
 - Vitamina D: 1.500 a 3.000 UI/kg equivalente a 37,5 a 75,0 microgramos/kg de colecalciferol.

La margarina deberá responder a las siguientes características y/o exigencias físicas, químicas y microbiológicas:

- El contenido de materia grasa no será menor de 80,0% en peso.
- La cantidad de agua no será mayor de 16% en peso.
- La fase grasa presentará un punto de fusión no mayor de 42°C en las margarinas para untar y de 48°C en las margarinas para uso culinario.

- Deberá presentarse sólida a 20°C, su textura será lisa y homogénea sin cámaras de agua o aire.
- Presentará una distribución y tamaño razonablemente uniforme de los glóbulos de agua al examen microscópico en capa delgada entre porta y cubreobjeto.
- Presentará color amarillento uniforme y no evidenciará sabores y olores extraños.
- El contenido de metales y catalizadores residuales no será superior al indicado en el Artículo 548 del presente Código.
- Cumplirá con las siguientes exigencias microbiológicas:
 - Bacterias coliformes, Máx: 10/g
 - Escherichia coli, ausencia en 1g
 - Bacterias proteolíticas, Máx: 50/g
 - Bacterias lipolíticas, Máx: 50/g
 - Hongos y/o levaduras, Máx: 50/g

La margarina deberá ser envasada en recipientes o envolturas impermeables, previamente autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Deberá rotularse con la denominación de: Margarinaccon caracteres de color rojo, de buen realce y visibilidad, cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado con excepción de la marca.

Se indicará en el rótulo para untar o para repostería cuando corresponda.

Deberán consignarse en el rótulo, en forma genérica, los aditivos empleados y optativamente la lista completa de los ingredientes según el orden decreciente de sus proporciones.

Deberá consignarse con caracteres bien visibles en el rótulo o en las tapa de los envases el mes y año de elaboración así como la leyenda conservar refrigerado o similar.

En caso de utilizarse papel impermeabilizado la fecha deberá ser bien legible, impresa o perforada.

La perforación no debe exponer el contenido al medio ambiente.

En caso de agregarse vitamina A y/o D deberán ser claramente declaradas en el rotulado, así como su concentración.

Estos productos se considerarán como productos dietéticos por lo que deberán cumplir con las exigencias consignadas en el Cap XVII del presente Código.

Artículo 552 - (Res. MSyAS N° 2012/84) Con la denominación de *Aceites y Grasas para fritura industrial*, se entienden los aceites y grasas utilizados en la producción industrial de alimentos fritos.

Deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código y estar obligatoriamente adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm).

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos.

Artículo 552 bis - (Res. MSyAS N° 2012/84) Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.

- b) Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C.
- c) Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1,0%.
- d) Presenten una acidez libre mayor de 2,50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico).

Artículo 552 tris - (Res. MSyAS N° 2012/84) Con la denominación *Crema artificial, Imitación crema*, se entiende el producto de textura cremosa constituido por una emulsión de sustancias grasas alimenticias y agua potable, adicionada de edulcorantes nutritivos autorizados.

La fase grasa podrá estar constituida por los mismos aceites y grasas empleados en la elaboración de margarina (Artículo 551).

Queda permitido el empleo de los ingredientes y aditivos admitidos para margarinas (Artículo 551) Pudiéndose incorporar sustancias gelificantes, estabilizantes y/o espesantes autorizados por el presente Código en cantidades necesarias para el fin propuesto.

La crema artificial deberá responder a las siguientes exigencias y/o características físicas, químicas y microbiológicas:

- 1. El contenido de materia grasa estará comprendido entre 25 y 60% en peso.
- 2. La fase grasa presentará un punto de fusión no mayor de 42°C.
- 3. El contenido de metales y catalizadores residuales no será superior al indicado en el Artículo 548 del presente Código.
- 4. Cumplirá con las exigencias microbiológicas consignadas en el Artículo 551, Inc 9.
- 5. Deberá contener una sustancia testigo constituida por almidones o féculas en cantidad entre 0,1 y 0,3% en peso.

La crema artificial deberá expendirse en envases bromatológicamente aptos, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Deberá rotularse con la denominación de: *Crema artificial o Imitación crema* como leyenda principal, con caracteres de buen realce y visibilidad cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado.

Deberá consignarse el mes y año de elaboración, la fecha de vencimiento y la leyenda Conservar refrigerado o similar con caracteres bien visibles.

Deberá consignarse en forma genérica, los aditivos empleados y optativamente la lista de ingredientes según el orden decreciente de sus proporciones.

Con la denominación de *Polvo para preparar crema artificial o Polvo para preparar imitación crema*, se entiende el producto en polvo elaborado sobre la base de las materias grasas, ingredientes y aditivos autorizados precedentemente en este artículo, pudiendo estar adicionados de los fosfatos permitidos por el presente Código.

Deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5% y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

I. Ausencia de germen patógenos.

Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

- 1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 h: mayor de 10.000/g.
- 2. Recuento de bacterias termófilas: mayor de 5000/g.
- 3. Bacterias coliformes: más de 10/g.
- 4. Bacterias coliformes fecales: más de 1/g.

5. Estafilococos aureus coagulasa positiva: más de 10/g.

6. Salmonellas: presencia en 25g.

II. Hongos y/o levaduras, Máx: 50/g.

Deberán envasarse en envases bromatológicamente aptos debiendo consignar en el rotulado su denominación. Polvo para preparar *crema artificial o Polvo para preparar imitación crema* en caracteres de buen e igual tamaño, realce y visibilidad para la palabra crema, artificial y/o imitación, la fecha de vencimiento y la cantidad de producto terminado que se puede preparar de acuerdo con la forma de reconstitución indicada con el contenido del envase.

CAPITULO VIII

ALIMENTOS LÁCTEOS

Artículo 553 - (Res. MSyAS N° 1276/88) Con la designación de Alimentos Lácteos, se entiende la leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana.

La materia grasa de los alimentos lácteos deberá responder a las siguientes exigencias:

Punto de fusión	28 a 36°C
Índice de refracción (45°C)	1,4520 a 1,4566
Índice de Yodo (Wijs)	26 a 38

Índice de Reichert-Meissl	24 a 36
Índice de Polenske	1,3 a 3,5
Índice de saponificación (Köttstorfer)	218 a 235
Prueba de fitosteroles	Negativa

La Autoridad Sanitaria Nacional podrá modificar algunos de estos valores analíticos y adaptarlos a las distintas cuencas lecheras del país, cuando se demuestre fehacientemente que no corresponden a los establecidos.

LECHE

Artículo 554 - (Res. MSyAS N° 22/95) Con la denominación de Leche sin calificativo alguno, se entiende el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie.

La leche proveniente de otros animales, deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

Artículo 555 - (Res. MSyAS N° 2270/83) La leche destinada al consumo como tal, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

1. Densidad a 15°C: 1,028 a 1,035.
2. Materia grasa propia, Mín: 3,0 g/100 cm³.
3. Extracto seco no graso (determinado analíticamente): Mín: 8,2 g/100 g.
4. Acidez en ácido láctico: 0,13 a 0,18 g/100 cm³ (13° a 18° Dornic)
5. Descenso crioscópico: -0,530 a -0,570°C. Se establece una tolerancia de 5%.
6. (Res. MSyAS N° 22/95) Proteínas totales (N x 6,38 determinado por la Metodología Analítica Oficial-Método 13.13-Determinación de Proteínas Totales): mín: 2,9% P/P.

Podrá ser comercializada leche con un contenido graso inferior al 3% si la autoridad sanitaria provincial, previo estudio de evaluación, lo considere aceptable para su jurisdicción.

En dicho caso el contenido de materia grasa deberá ser declarado en el rotulado con letras de buen tamaño y visibilidad.

Artículo 556 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se considerarán como Leches no aptas para ser procesadas térmicamente y/o para la elaboración de productos lácteos, debiendo ser decomisadas, aquellas que:

1. Presentaren caracteres sensoriales anormales.
2. Hubieren sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, enfermos, tratados por drogas no autorizadas o que pasen a la leche o manipulado por personas afectadas de enfermedades infectocontagiosas.
3. Tuvieren calostro, sangre o hubieren sido obtenidas en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días subsiguientes a la parición.
4. (Res. MSyAS N° 22/95) Contuvieren metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas o estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional.
5. Contuvieren aflatoxinas en cantidad superior a 0,5 microgramos/litro.
6. Contuvieren residuos detectables de antibióticos.
7. (Res. MSyAS N° 22/95) Sometidas a la prueba de azul de metileno presentaren un tiempo de decoloración menor de 1 hora.

8. Contuvieren más de 0,2 mg/l de ión nitrito y más de 3mg/l de ión nitrato.
9. Contuvieren sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.
10. No permitieren el desarrollo de flora láctica.
11. Coagularen por ebullición.
12. (Res. MSyAS N° 22/95) Precipitaren al ser mezcladas con igual volumen de etanol de 70% v/v.
13. (Res. MSyAS N° 22/95) Presenten una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) - expresada en miligramos/Kg- que superen los límites aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 17° Período de Sesiones:
 - 2,4,5-T: 0,05 (*); 2-4-D: 0,05 (*); Aldicarb: 0,01 (*);
 - Aldrin y Dieldrin: 0,006 (E), (F); Amitraz: 0,01 (*);
 - Bendiocarb: 0,05 (*); Bromofos: 0,05 (*); Bromofos-Etilo: 0,008 (F);
 - Carbarilo: 0,1 (*); Carbofenotio: 0,004 (F); Cihexatin: 0,05 (*);
 - Cipermetrin: 0,01 (F); Clordano: 0,002; Clorfenvinfos: 0,008;
 - Clormeguat: 0,1 (*); Clorobencilato: 0,05 (*); Clorpirifos: 0,01 (*), (F);
 - Cruformato: 0,05; DDT: 0,05 (E), (F); Diazinón: 0,02; Diclorvos: 0,02;
 - Diflubenzurón: 0,05 (*); Diguat: 0,01 (*); Dioxation: 0,008 (F);
 - Endrina: 0,0008 (E), (F); Etiofencarb: 0,02 (*); Etion: 0,02 (F);
 - Fenclorfos: 0,01 (*); Fenitrotion: 0,002 (*), (E), (F);
 - Fenobutatin óxido: 0,02 (*) Fentoato: 0,1 (*); Fenton: 0,05;
 - Fenvaleriató: 0,1 (F); Fosmet: 0,02 (*), (F); Heptacloro: 0,006 (E), (F);
 - Isofenfos: 0,01; Lindano (gama BHC o gama HCH): 0,01 (F)
 - Metidation: 0,0008 (*), (F); Metiocar: 0,05 (*);
 - Monocrotofos: 0,002 (*); Paragat: 0,01 (*); Propargita: 0,1;
 - Propoxur: 0,05 (*); Quinometionato: 0,01 (*);

Los Símbolos: (*), (E) y (F) significan respectivamente:

(*) - Límite de determinación o cerca de él

(E) - Límite para residuos extraños

(F) - El residuo es liposoluble para la Leche

(Codex Alimentarius abreviado - 1989).

Artículo 556 bis - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se prohíbe en todo el país la venta al público de Leche cruda.

En aquellas localidades donde no pueda abastecerse total o parcialmente a la población de leche pasteurizada y/o sometida a tratamiento térmico autorizado, las autoridades locales deberán solicitar a la autoridad sanitaria provincial la autorización correspondiente para su venta. La leche cruda que se expenda bajo esta autorización deberá presentar las características físicas y químicas establecidas en el Artículo 555.

Se considerarán como Leches crudas no aptas para el consumo directo, debiendo ser decomisadas, las indicadas en el Artículo 556 Inc 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12, las que sometidas a prueba del azul de metileno presentan un tiempo de decoloración menor de dos horas y revelen la presencia de germen patógeno capaces de resistir las condiciones de hervido domiciliario.

Artículo 557 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por Leche certificada cruda destinada al consumo directo, la que responde a las siguientes exigencias:

1. Deberá presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555 y cumplir con el Artículo 556.
2. Proceder de establecimientos especialmente habilitados a tal fin, provistos de los medios higiénicos adecuados para el mantenimiento de los animales y de dispositivos mecánicos para el ordeño, todo de conformidad con las reglamentaciones vigentes en la materia y a los Artículos 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58 y 59.
3. La sanidad de los animales deberá controlarse en forma permanente. La investigación clínica será realizada por un veterinario y la serológica y bacteriológica por el laboratorio especializado del establecimiento, que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de un profesional universitario.
4. Ser enfriada inmediatamente después del ordeño y mantenida a una temperatura no superior a 5°C hasta su recepción por el consumidor.
5. Ser expendida en envases esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.
6. Ausencia de germen patógeno, de *Escherichia coli*, y contener no más de 10 bacterias coliformes por cm³ por recuento en placa con medio Agar-Violeta-Rojo-Bilis.
7. No contener más de 10.000 bacterias mesófilas por cm³ en el momento de su recepción por el consumidor.
8. No tener más de 24 horas desde el momento del ordeño hasta el momento de su entrega al consumidor.
9. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche certificada cruda* formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. En la tapa o en el cuerpo del envase, en forma bien visible, deberá consignarse la fecha de obtención.

Artículo 558 - (Res, MSyAS N° 047/98) *Se entiende por Leche Entera Pasteurizada o Leche Entera Pasteurizada*, la que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 y proviniendo de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia (artículo 66) y con la dirección técnica de un profesional universitario, haya sido sometida a los siguientes tratamientos:

1. Selección, a fin de descartar las leches no aptas según las disposiciones del artículo 556 del presente Código.
2. Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente.
3. Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
4. Homogeneización optativa.
5. Haber sido sometida a tratamiento térmico durante un tiempo y temperatura suficientes de acuerdo con el sistema aprobado por la autoridad sanitaria nacional.
6. Ser enfriada inmediatamente después del tratamiento térmico, a una temperatura no superior a 5°C.
7. Ser envasada a continuación en envases perfectamente limpios, libres de contaminación, de preferencia esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a una temperatura no superior a 5°C.
8. Ser mantenida a continuación de ser envasada, a una temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento pasteurizador y/o en medios de transportes refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento pasteurizador.

El intervalo de tiempo en el que la leche pasteurizada podrá permanecer enfriada desde el momento de su pasteurización hasta la fecha de vencimiento será fijado en cada caso por la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentos de validez científica que los avalen (de acuerdo al inciso e del artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18284). Dicho período no podrá exceder en ningún caso los 5 días e incluye el tiempo de almacenaje a granel y envasado ambos en el establecimiento pasteurizador el tiempo de transporte, refrigerado y/o el tiempo que permanece en los depósitos terminales de la empresa.

9. Ser mantenida en la boca de expendio, en refrigerador a temperatura no superior a 8°C desde el momento de su recepción y hasta su expendio al consumidor.

La leche entera pasteurizada, deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:
1. Recuento total en placa: mayor de 50.000 bacterias mesófilas/cm³ en los meses de abril a setiembre inclusive y mayor de 100.000/cm³ en los meses de octubre a marzo inclusive.
 2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio agar-violeta-rojo-bilis): mayor de 50/cm³.
 3. Escherichia coli: presencia en 1 cm³. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.
 4. Prueba de la Fosfatasa: Positiva.
- b) Ser positiva a la prueba de peroxidasa.
- c) Mantener sin alteración sus constituyentes, con excepción de las modificaciones inevitables según el tratamiento térmico sufrido.
- d) No tener modificadas apreciablemente sus características sensoriales. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche Entera Pasterizada* o *Leche Entera Pasteurizada* formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Podrá consignarse en el rótulo el sistema de pasteurización empleado.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse, de manera claramente visible, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día, mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del presente artículo inciso 8.

La leche entera pasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente artículo, la eficiencia del proceso de pasteurización, las condiciones de transporte y mantenimiento refrigerado. Dichos controles se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento pasteurizador y/o durante el transporte y/o a nivel de expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra, se deberá controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

Artículo 559 - (Res. MSyAS N° 047/98) Se entiende por Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Leche Entera Seleccionada Pasterizada, la leche que cumpla con el artículo 556 y que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 del presente Código, presente sin haber sido sometida a ningún tratamiento previo, un contenido microbiano no mayor de 500.000 bacterias mesófilas/cm³, provenga de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y haya sido sometida a los tratamientos consignados en el artículo 558, incisos 2 a 9.

La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá responder a las exigencias consignadas en el artículo 558, incisos b, c y d.

Deberá estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 25.000 bacterias mesófilas/cm³ en los meses de abril a setiembre inclusive y mayor de 35.000/cm³ en los meses de octubre a marzo inclusive.
2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio agar-violeta-rojo-bilis): mayor de 10/cm³.
3. Escherichia coli: presencia en 1 cm³. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.
4. Prueba de la fosfatasa: Positiva.

La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá ser sometida a controles en el laboratorio de la planta pasteurizadora, el que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de un profesional universitario, a fin de establecer el contenido microbiano en el momento de su llegada a la planta y previo a cualquier tipo de tratamiento.

Los controles oficiales se realizarán de acuerdo con lo consignado en el último párrafo del artículo 558.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Leche Entera Seleccionada Pasterizada formando una o dos frases, una por debajo de la otra con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Se deberá indicar solamente la fecha de duración mínima. No será obligatorio consignar la fecha de elaboración en el rotulado.

Artículo 559 bis - (Res. MSyAS N° 04798) Se entiende por Leche Entera Certificada Pasteurizada o Leche Entera Certificada Pasterizada, la leche que cumpla con los artículos 556 y 557, Inc 1, 2 y 3, y que sin haber sido sometido a ningún tratamiento previo, no presente gérmenes patógenos y su contenido microbiano no sea superior a 10.000 bacterias mesófilas/cm³.

Deberá ser pasteurizada en el lugar de su obtención o en su defecto, podrá ser transportada en tanques refrigerados de uso exclusivo, aprobados por la autoridad sanitaria competente, mantenida a una temperatura no superior de 5°C, hasta su pasteurización pudiendo ser homogeneizada previamente.

Las plantas pasteurizadoras que procesen este tipo de leche, deberán estar habilitadas especialmente para su fin, debiendo contar con la dirección técnica de un profesional universitario responsable, tanto de la eficiencia del proceso como de los controles del producto.

La Leche entera certificada pasteurizada deberá estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 5.000 bacterias mesófilas/cm³ en el momento de su recepción por el consumidor.
2. Bacterias coliformes: presencia en 1 cm³.
3. Prueba de la fosfatasa: Positiva.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) No deberá tener más de 48 horas desde el momento del ordeño hasta el de su entrega al consumidor.
- b) Deberá ser mantenida durante el transporte y en la boca de expendio hasta su entrega al consumidor a una temperatura no mayor de 8°C.
- c) Deberá ser envasada en recipientes esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche Entera Certificada Pasteurizada* o *Leche Entera Certificada Pasterizada* formando una o dos frases, una por debajo de la otra con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase la fecha (día, mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo con las prescripciones del inciso a) del presente artículo.

Artículo 559 tris - (Res. MSyAS N° 328/97) Se entiende por *Leche Ultrapasteurizada a la leche, homogeneizada* o no, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138°C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados.

La Leche Ultrapasteurizada debe ser sometida a los siguientes tratamientos:

1. Selección, a fin de descartar las leches no aptas según la disposición del Artículo 556 del presente Código.
2. Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente. Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
3. Homogeneización optativa.
4. Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 138°C durante por lo menos 2 segundos.
5. Ser enfriada a menos de 5°C después de dicho tratamiento.
6. Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a temperatura no superior a 5°C.
7. Ser envasada en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación.
8. Ser mantenida a continuación de ser envasada a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento elaborador.
- 10 -Ser mantenida en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8°C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor.

La leche Ultrapasteurizada deberá responder a las siguientes exigencias:

CATEGORIA ICMSF	VALORES
1. Recuento de mesófilos totales/cm ³ : 3	n=5 c=2 m =10 M ² = 10 ³
2. Recuento de coliformes a 30°C/cm ³ : 6	n=5 c = 2 m<3 M = 10
3. Recuento de coliformes a 45°C/cm ³ : 6	n=5 c=1 m<3 M = 10
4. Prueba de la fosfatasa	negativa
5. Prueba de la peroxidasa	negativa

El rotulado de Leche Ultrapasteurizada, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

- Se aplicará lo establecido en el presente Código.
- Este producto se rotulará en el cuerpo del envase como *Leche Ultrapasteurizada* o *Leche Ultrapasteurizada*, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
- Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación *Homogeneizada*, con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.
- Deberá consignarse el tratamiento térmico que ha sido sometido el producto, indicando expresamente temperatura y tiempo, y la leyenda *Mantener refrigerada a una temperatura no superior a 8°C o similar*.

La Leche Ultrapasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente, la eficiencia del proceso de ultrapasteurización, las condiciones de transporte y de mantenimiento refrigerado. Se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento elaborador y/o durante el transporte y/o a nivel del expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra se debe controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

Artículo 560 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche congelada o solidificada*, aquella obtenida por congelación rápida a temperaturas inferiores a 0°C de leche apta para consumo previamente pasteurizada.

Llevada a estado fluido deberá responder a las características sensoriales y a las exigencias de composición y de calidad microbiológica de la leche entera pasteurizada.

Se prohíbe el expendio de leche recongelada.

Artículo 560 bis - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche entera conservada o estabilizada por Ultra Alta Temperatura o Leche entera conservada o esterilizada UAT*, la leche que cumpla con el Artículo 556 y que ha sido calentada durante pocos segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C mediante proceso térmico de flujo continuo que asegure la ausencia de germenos patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella, e inmediatamente envasada bajo condiciones asépticas en envases esterilizados herméticamente cerrados, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

El equipo deberá estar provisto de registro de curvas tiempo-temperatura que se conservarán seis meses.

La planta elaboradora deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555.
2. (Res. MSyAS N° 22/95) No precipitar cuando se mezcla con igual volumen de etanol de 70% v/v.
3. Incubando dos muestras de leche esterilizada UAT en sus envases originales cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, ambas deberán responder a las siguientes exigencias:
 - a) No precipitar cuando se las mezcla con igual volumen de etanol de 68% v/v.
 - b) La acidez no debe ser superior a 0,02 expresada en gramos de ácido láctico por 100 cm³ de leche con respecto a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
 - c) Presentar un recuento total en placa no mayor de 10 colonias de bacterias mesófilas en 0,10 cm³.
 - d) Los caracteres sensoriales no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada UAT sin incubar.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche entera conservada o esterilizada por Ultra Alta Temperatura o Leche entera esterilizada UAT*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible la fecha de vencimiento (día, mes y año).

La misma estará comprendida en un plazo máximo de seis meses a partir de la fecha de elaboración.

A los fines de control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante seis meses un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

Artículo 561 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por Leche entera esterilizada, la leche que cumpla con el Artículo 556 que haya sido envasada y posteriormente sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure la ausencia de germen patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella, pudiendo ser previamente homogeneizada y estandarizada en su contenido graso. La planta deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555.
2. (Res. MSyAS N° 22/95) No precipitar cuando se mezcla con igual volumen de etanol de 70% V/V.
3. Incubando dos muestras de leche esterilizada industrialmente en sus envases originales cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, ambas deberán responder a las siguientes exigencias:
 - a) No precipitar cuando se la mezcla con igual volumen de etanol de 68% v/v.
 - b) La acidez no debe ser superior en 0,02 expresada en gramos de ácido láctico por 100 cm³ de leche con respecto a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
 - c) Presentar un recuento total en placa no mayor de 10 colonias de bacterias mesófilas/0,10 cm³.
 - d) Los caracteres sensoriales no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada industrialmente sin incubar.
4. El ensayo de turbidez realizado según Aschaffenburg-Pien debe dar resultado negativo.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche entera esterilizada* con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá consignarse en el rótulo el sistema de esterilización empleado.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible la fecha de vencimiento (mes y año). La misma estará comprendida en un plazo máximo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12 meses un registro interno consignado en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

Artículo 562 - (Res. MSyAS N° 047/98) Se entienden con las siguientes denominaciones y características que se consignan, los siguientes productos:

- a) *Leche descremada o desnatada*: La leche o leche seleccionada o leche certificada que cumpla con el artículo 556 y que luego de su higienización y previo a su pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso mecánico autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir a un mínimo su contenido de materia grasa.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias.

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el artículo 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será superior a 0,30 g/100 cm³.
2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559bis, 559tris, 560bis a 560 séptimo o 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche Descremada Pasteurizada* o *Leche Seleccionada Descremada Pasteurizada* o *Leche Certificada Descremada Pasteurizada*, según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La leche descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: *Leche Descremada UAT (UHT)* o *Leche Descremada Esterilizada* o *Leche Descremada Ultrapasteurizada*, de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día, mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo con el artículo 558 inciso 8. Para las leches UAT, esterilizada o ultrapasteurizada deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año) de acuerdo a las disposiciones de los artículos 560bis, 561 y 559tris respectivamente.

- b) *Leche parcialmente descremada o desnatada*: La leche o leche seleccionada o leche certificada que cumpla con el artículo 556 y que luego de su higienización y previo a su homogeneización optativa, pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir su contenido de materia grasa.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el artículo 555, a excepción del contenido de materia grasa que estará comprendido entre 1,5 y 2,0 g/100 cm³.
2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559bis, 559tris, 560bis a 560 séptimo o 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche Parcialmente Descremada Pasteurizada* o *Leche Seleccionada Parcialmente Descremada Pasteurizada* o *Leche Certificada Parcialmente Descremada Pasteurizada*, según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La leche parcialmente descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: *Leche Parcialmente Descremada UAT (UHT)* o *Leche Parcialmente Descremada Esterilizada* o *Leche Parcialmente Descremada Ultrapasteurizada* de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse, de manera claramente visible, en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día y mes) de vencimiento. La misma se establecerá de acuerdo al artículo 558, inciso 8.

Para las leches UAT, esterilizada, o ultrapasteurizada deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año) de acuerdo a las disposiciones de los artículos 560bis, 561 y 559 tris respectivamente.

- c) *Leche con crema*: La leche o leche seleccionada o leche certificada que cumpla con el artículo 556 y que después de su higienización ha sido adicionada de una cantidad suficiente de crema para cumpli-

mentar las exigencias de su contenido graso, homogeneizada, sometida a pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el artículo 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será inferior a 6,0 g/100 cm³.
2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559bis, 559tris, 560bis a 560 séptimo o 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche con Crema Pasteurizada* o *Leche Seleccionada con Crema Pasteurizada* o *Leche Certificada con Crema Pasteurizada*, según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La leche con crema, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: *Leche con Crema UAT (UHT)*, *Leche con Crema Esterilizada* o *Leche con Crema Ultrapasteurizada*, de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible en la tapa o en el cuerpo del envase, *la fecha (día y mes) de vencimiento*. La misma se establecerá de acuerdo al artículo 558, inciso 8.

Para las leches UAT, esterilizadas o ultrapasteurizadas deberá consignarse *la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año)* de acuerdo a las disposiciones de los artículos 560 bis, 561 y 559 tris, respectivamente.

Artículo 562 bis - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por Leche aromatizada y/o saborizada, el producto elaborado con no menos de 90% de leche o leche reconstituída (entera, descremada o parcialmente descremada), apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas de uso permitido (con excepción de sabor artificial a leche y/o crema) y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Materias colorantes naturales autorizadas por Artículo 1324.
- c) Espesantes autorizados en cantidad no mayor de 5,0 g/kg.

Deberá presentar un contenido graso acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas, de envasamiento y de conservación consignadas en los Artículos 558, 560bis, con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) y 4; 561 con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d), o 563, según corresponda.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche o Leche reconstituída, aromatizada y/o saborizada, entera descremada o parcialmente descremada*, según corresponda, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado.

Si se hubiera adicionado de materias colorantes, deberá consignarse en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, la expresión *Coloreada con colorante permitido*.

Deberá consignar en el rotulado: *con esencia de* (en el caso de aromatizantes naturales) o *con esencia artificial de ...*

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del Artículo 558, Inc 8.

Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas *deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año)*, de acuerdo a las disposiciones de los Artículos 560bis y 561, respectivamente.

Artículo 562 tris - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche chocolatada o Leche achocolatada*, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Substancias aromatizantes naturales y/o sintéticas autorizadas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema.
- c) Espesantes y/o estabilizantes autorizados, en cantidad no mayor de 5,0 g/kg. Deberá presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas de envasamiento y de conservación consignadas en los Artículos 558, 560bis con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) y 4; 561, con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) ó 563, según corresponda.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche o Leche reconstituida, chocolatada o achocolatada, entera, descremada o parcialmente descremada*, según corresponda con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado.

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del Artículo 558, Inc 8.

Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año), de acuerdo a las disposiciones de los Artículos 560bis y 561 respectivamente.

Artículo 563 - (Res. MSyAS N° 047/98) Se entiende por *Leche Reconstituida*, el producto fluido y homogéneo obtenido por incorporación de agua potable a leche en polvo entera, parcialmente descremada o descremada, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado, sometida a posterior tratamiento térmico.

Podrá ser estandarizada en su contenido graso y deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar las mismas características sensoriales, físicas y químicas de la leche fluida correspondiente, de acuerdo con su denominación y tratamiento térmico, y las mismas características microbiológicas de las leches fluidas correspondientes, salvo el recuento total en placa que en el caso de la leche pasteurizada no podrá ser superior a 10.000 bacterias mesófilas/cm³.
- b) Será envasada en envases bromatológicamente adecuados y se requerirán las mismas condiciones de mantenimiento que las de las leches fluidas.
- c) No deberá contener:
 1. Metales tóxicos, sustancias tóxicas, residuos de pesticidas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas o estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional.

2. Sustancias conservadoras o neutralizantes de cualquier naturaleza, ni residuos detectables de antibióticos.
3. Aflatoxinas en cantidad superior a 0,5 mcg/l.
4. Ión nitrito en cantidad superior a 0,2 mg/l.
5. Ión nitrato en cantidad superior a 45 mg/l.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Leche en Polvo Reconstituida, entera, parcialmente descremada o descremada*, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda.

Se deberá indicar solamente la fecha de duración mínima. Para la Leche Pasteurizada la misma estará establecida con un plazo máximo de 5 días desde su elaboración. No será obligatorio consignar la fecha de elaboración en el rotulado.

Se permitirá la adición de leche reconstituida a la leche fluida o viceversa, previo al tratamiento térmico. El producto obtenido deberá responder a las exigencias consignadas precedentemente.

Este producto se rotulará *Leche Adicionada de Leche en Polvo Reconstituida* o a la inversa según sea el componente predominante, entera, parcialmente descremada o descremada según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda.

Inmediatamente por debajo se consignará el porcentaje de ambos componentes en el producto final.

Las plantas elaboradoras de leche reconstituida y/o mezcla de leche reconstituida y leche fluida, así como sus correspondientes procesos de elaboración, deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria competente, debiendo contar con la dirección técnica de un profesional universitario y un laboratorio especializado. La fecha de vencimiento de las leches fluidas estará establecida con un plazo máximo de 5 días desde su elaboración, lapso de aptitud que deberá estar avalado por estudios técnicos-científicos, realizados por cada empresa en particular.

En el caso de las mezclas de leche fluida y leche en polvo reconstituida, se deberán archivar en la planta elaboradora, las constancias analíticas de las materias primas utilizadas en cada partida, las que deberán incluir la determinación de las sustancias proteicas reductoras según la Metodología Oficial.

Artículo 564 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche homogeneizada*, la que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera tal que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa en forma que por reposo de no menos de 48 horas, y a temperatura próxima a 8°C, no muestre separación visible de la crema.

El contenido porcentual de materia grasa de los 100 cm³ de la parte superior de un volumen de 250 cm³ de leche previamente agitada y colocada en un recipiente de esta capacidad y mantenida durante 48 horas a temperatura próxima a los 8°C no debe diferir en más del 5% del contenido porcentual de materia grasa del volumen de leche restante.

Artículo 565 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Las leches certificadas, pasteurizadas, esterilizadas UAT o esterilizadas, deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, provistos de cierre inviolable, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

El expendio de leche pasteurizada con destino a establecimientos escolares, sanitarios, de las Fuerzas Armadas o similares, podrá realizarse en envases de hasta 50 litros de capacidad, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Deberán satisfacer las siguientes exigencias:

1. Ser de acero inoxidable, aluminio, materiales plásticos u otros materiales no atacables por la leche.

En caso de ser interiormente estañados, la capa de estaño debe presentar su superficie sin solución de continuidad.

2. Las tapas deben asegurar un cierre perfecto y estar dotadas de un precinto de seguridad.
3. Mantenerse en buen estado de higiene y conservación.

Artículo 566 - (Res. MSyAS N° 2270/83) - Anulado.

Artículo 567 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche entera en polvo*, *Leche entera deshidratada* o *Leche entera desecada*, el producto que se obtiene por deshidratación de leche entera apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento, con olor agradable, no rancio, semejante al de la leche fluida y sin olores extraños.

No contendrá sustancias extrañas macro o microscópicamente visibles.

El Índice de solubilidad no será mayor de 1,0 cm³ (según el método de la American Dry Milk Institute -ADMI- Boletín 916 revisado, pág 26).

- b) Al ser reconstituida con agua destilada previamente hervida y enfriada a 35-40°C (13,0 g de leche llevados a 100 cm³ con agua) deberá obtenerse una emulsión estable ligeramente ácida al tornasol y presentará un pH entre 6,4 y 6,8, medido a 20°C y una acidez no superior a 0,18% p/v expresada en ácido láctico.

c) Presentará:

- Humedad, Máx: 3,5% p/p
- Lípidos totales, Mín: 26,0% p/p
- Proteínas totales, Mín: 25% p/p
- Hidratos de carbono reductores totales, en lactosa anhidra, Mín: 36% p/p
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 7,0% p/p

d) Deberá contener solamente las proteínas, hidratos de carbono, grasas y sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas.

e) No deberá contener sustancias conservadoras, antioxidantes, estabilizantes ni residuos detectables de antibióticos.

f) (Res. MSyAS N° 22/95) No deberá presentar un contenido en metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas bacterianas, en cantidades superiores a las permitidas o a las estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional.

g) No deberá contener ion nitrito en cantidad superior a 5 mg/kg ni ion nitrato en cantidad superior a 20 mg/kg.

h) No deberá contener aflatoxinas en cantidad superior a 5 microgramos/kg.

i) Deberá estar exenta de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: Mayor de 30.000 bacterias mesófilas/g.
2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio Agar-Violeta-Rojo-Bilis): mayor de 50 por g.
3. *Escherichia coli*: presencia en 5 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.
4. *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.
5. *Salmonella* spp: presencia en 100 g.
6. Prueba de la fosfatasa positiva.

- j) Hongos y levaduras, Máx: 100/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigos para control del ambiente.
- k) (Res. MSyAS N° 22/95) No deberá contener residuos de pesticidas en cantidades mayores que resulten de multiplicar los límites establecidos en el inciso 13 del artículo 556 por el factor 8,5.

Este producto se rotulará: *Leche entera en polvo o Leche entera deshidratada o Leche entera desecada* con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema tecnológico empleado para la deshidratación.

Deberá consignarse en caracteres y lugar bien visibles:

- I. Composición química porcentual aproximada.
- II. Forma de reconstitución con agua potable hervida para obtener la leche fluida correspondiente.
- III. La indicación de mantener el envase cerrado, en lugar fresco, seco y oscuro.
- IV. Las precauciones y manejo una vez abierto el envase.
- V. Fecha de vencimiento (mes y año). La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de 12, 18 y 6 meses de la fecha de elaboración para los productos envasados según las prescripciones del Artículo 569bis, Inc 1, 2 y 3 respectivamente.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12, 18 o 6 meses, según corresponda, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

La leche entera en polvo destinada a la venta al público deberá ser envasada en origen o en otras plantas de la empresa elaboradora.

Artículo 568 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche parcialmente descremada en polvo, Leche parcialmente descremada desecada o Leche parcialmente descremada deshidratada*, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche parcialmente descremada, apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

(Res. MSyAS N° 22/95) Deberá responder a las características y exigencias consignadas en el Artículo 567, Inc a), d), según corresponda, e), f), g), h), i), j), k) y a las siguientes:

1. Al ser reconstituidas con la cantidad de agua destilada previamente hervida y enfriada a 35°-40°C, de modo de obtener un producto con 8,2% p/v de extracto seco, libre de grasas, deberá ser ligeramente ácida al tornasol y presentar un pH entre 6,4 y 6,8 medido a 20°C y una acidez no superior a 0,18% p/v expresada en ácido láctico.
2. Presentará:
 - Humedad, Máx: 3,5% p/p
 - Lípidos totales: entre 12,0 y 17,0% p/p
 - Proteínas totales, Mín: 28% p/p
 - Hidratos de carbono totales en lactosa anhidra, Mín: 40% p/p
 - Cenizas a 500-550°C, Máx: 8,0% p/p

Este producto se rotulará: *Leche en polvo parcialmente descremada, Leche desecada parcialmente descremada o Leche deshidratada parcialmente descremada*, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema tecnológico empleado para la deshidratación.

Deberá consignar en el rótulo, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad las indicaciones establecidas para la leche entera en polvo en el Artículo 567, Inc I a V.

La fecha de vencimiento se estimará en un plazo máximo de 12, 18 y 6 meses de la fecha de elaboración para los productos envasados según las prescripciones del Artículo 569bis, Inc 1, 2 y 3, respectivamente.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12, 18 o 6 meses, según corresponda, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

La leche parcialmente descremada en polvo destinada a la venta al público, deberá ser envasada en origen o en otras plantas de la empresa elaboradora.

Artículo 569 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Se entiende por *Leche descremada en polvo*, *Leche descremada deshidratada* o *Leche descremada desecada*, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche descremada apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

(Res. MSyAS N° 22/95) Deberá responder a las características y exigencias consignadas en el Artículo 567, Inc a), d), según corresponda, e), f), g), h), i), j), k) y a las siguientes:

1. Al ser reconstituida con agua destilada previamente hervida y enfriada a 35-40°C (10,0 g de leche descremada en polvo llevados a 100 cm³ con agua), deberá ser ligeramente ácida al tornasol y presentará un pH entre 6,4 y 6,8 medido a 20°C y una acidez no superior a 0,20% p/v expresada en ácido láctico.
2. Presentará:
 - Humedad, Máx: 4,0% p/p
 - Lípidos totales, Máx: 2,0% p/v
 - Proteínas totales, Mín: 33,0% p/p
 - Hidratos de carbono reductores, en lactos anhidra, Mín: 47,0% p/p
 - Cenizas a 500-550°C, Máx: 8,5% p/p

Este producto se rotulará: *Leche descremada en polvo*, *Leche descremada desecada* o *Leche descremada deshidratada* con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema empleado para la deshidratación.

Deberá consignar en el rótulo con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, las indicaciones establecidas para la leche entera en polvo en el Artículo 567, Inc I a V.

La fecha de vencimiento se estimará en un plazo máximo de 24 meses para los productos envasados según el Artículo 569bis, Inc 1 y 2 y de 12 meses para los envasados según el Inc 3 de dicho artículo, a partir de las fechas respectivas de elaboración.

A los fines del control de la fecha de vencimiento las plantas elaboradoras deberán mantener durante 24 ó 12 meses, según corresponda, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

La leche descremada en polvo destinada a la venta al público deberá ser envasada en origen o en otras plantas de la empresa elaboradora.

Artículo 569 bis - (Res. MSyAS N° 2270/83) Las leches en polvo destinadas a consumo directo podrán ser envasadas en los siguientes tipos de envases provistos de cierre hermético, que deberán ser previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente:

1. Recipientes de material impermeable a la luz visible y/o ultravioleta, al aire y al vapor de agua.
2. Los envases mencionados en 1. llenados al vacío o con un gas inerte permitido por la autoridad sanitaria nacional.
3. Recipientes de material plástico sintético, permeables a la luz visible y/o ultravioleta, y con las siguientes permeabilidades máximas:

- Al oxígeno, 5.000 cm³/m²/24 h/atm (ASTM D-1434-66) y
- Al vapor de agua, 12,5 g/m²/24 h (ASTM E 96-66 (E)).

Deberán incluirse en otro, impermeable a la luz visible y/o ultravioleta.

Artículo 570 - (Res. MSyAS N° 2270/83) Las leches en polvo para uso de la industria alimentaria, las que no podrán ser destinadas al consumo directo sino a la elaboración de productos que previo a su consumo sean sometidos a procesos de cocción o pasteurización adecuados para asegurar la calidad microbiológica, deberán responder a las exigencias establecidas en los Artículos 567, 568 o 569 según corresponda al tipo de leche de que se trate, con excepción de las siguientes:

1. El Índice de solubilidad no será mayor de 3,0 cm³, según el método de la American Dry Milk Institute (ADMI) Boletín 916, revisado, pág. 26.
2. Humedad, Máx: 4,5 % p/p
3. Recuento total en placa: no más de 100.000 bacterias mesófilas/g
4. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio Agar-Violeta-Rojo-Bilis): no más de 100/g

Estos productos deberán ser comercializados en envases adecuados para su transporte, almacenamiento y utilización.

Deberán rotularse en el cuerpo del envase: *Leche entera en polvo*, *Leche parcialmente descremada en polvo* o *Leche descremada en polvo*, según corresponda, con caracteres bien visibles de igual tamaño y realce.

Por debajo de la denominación, con caracteres bien visibles y cuyo tamaño será por lo menos igual a los anteriores, deberán llevar la leyenda: Para uso de la industria alimentaria y las indicaciones: Este producto no podrá ser puesto en venta al público por comercios minoristas y/o expendedores directos así como las precauciones y manejo del producto una vez abierto el envase.

Deberá consignar la fecha de elaboración y de vencimiento (día, mes y año), ésta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 12 meses.

Artículo 570 bis - (Res. MSyAS N° 87985) Las leches en polvo rotuladas como Instantáneas, deberán responder a las exigencias establecidas en los Artículos 567, 568, 569 y 569bis, según corresponda, y además deberán cumplimentar las siguientes exigencias de humectabilidad y dispersabilidad determinadas según la Norma 87: 1979 de la Federación Internacional de Lechería (FIL).

1. Leche entera en polvo instantánea y leche parcialmente descremada instantánea.
 - a) Humectabilidad, Máx: 60 segundos.
 - b) Dispersabilidad, Mín: 85%.
2. Leche descremada en polvo instantánea.
 - a) Humectabilidad, Máx: 30 segundos.
 - b) Dispersabilidad, Mín: 90%.

(Res. MSyAS N° 101/93) Podrán ser adicionadas de *lecitina* en cantidad no superior a 0,5 g% p/p y de dióxido de silicio (Artículo 1398.130) en cantidades no superiores a 0,5% p/p, no siendo obligatoria su declaración en el rotulado.

Artículo 571 - (Res. MSyAS N° 879/85) Se entiende por *Leche evaporada o concentrada, esterilizada o esterilizada por UAT*, el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche, no menor de: 25% p/p.
- b) Grasa de leche, Mín: 7,8% p/p.

c) Proteínas de leche, Mín: 7,5% p/p.

d) Ausencia de germen patógeno, toxicogénico y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida si luego de ser incubadas dos muestras de leche en sus envases cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, se verifica en uno o en ambos: Recuento total en placa, mayor de: 10 colonias/0,10cm³.

Deberá presentarse en envases herméticos e impermeables a la luz y se rotulará: Leche evaporada o Leche concentrada con la indicación: esterilizada o esterilizada por UAT, según corresponda.

Deberá consignar con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida correspondiente y la fecha de vencimiento (mes y año).

Esta estará comprendida dentro de un plazo máximo, a partir de la fecha de elaboración, de 6 meses para el producto esterilizado UAT y de 24 meses para el producto esterilizado dentro de su envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

Artículo 572 - (Res. MSyAS N° 879/85) Se entiende por Leche parcialmente descremada evaporada o concentrada, esterilizada o esterilizada por UAT, el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de: 21,0% p/p.

b) Grasa de leche, Mín: 2,5% p/p.

c) Proteínas de leche, Mín: 7,8% p/p.

d) Ausencia de germen patógeno, toxicogénico y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida si luego de ser incubadas dos muestras de leche en sus envases cerrados, una durante 14 días a 30°C y otra durante 7 días a 55°C, se verifica en una o en ambas: Recuento total en placa: mayor de 10 colonias/0,10 cm³.

Deberá presentarse en envases herméticos e impermeables a la luz y se rotulará: Leche parcialmente descremada evaporada o Leche parcialmente descremada concentrada con la indicación esterilizada o esterilizada por UAT, según corresponda.

Deberá consignar con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

Esta estará comprendida dentro de un plazo máximo, a partir de la fecha de elaboración, de 6 meses para la leche esterilizada UAT y de 24 meses para el producto esterilizado dentro de su envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

Artículo 572 bis - (Res. MSyAS N° 879/85) -Se entiende por *Leche descremada evaporada o concentrada, esterilizada o esterilizada por UAT*, el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de: 20% p/p

b) Grasa de leche, Máx: 0,5% p/p

c) Proteínas de leche, Mín: 8,0% p/p

d) Ausencia de germen patógeno, toxicogénico y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida si luego de ser incubadas dos muestras de leche en sus envases cerrados, una por 14 días a 30°C y otra durante 7 días a 55°C, se verifica en una o en ambas:

Recuento total en placa: mayor de 10 colonias/0,10 cm³.

Deberá presentarse en envases herméticos e impermeables a la luz y se rotulará: *Leche descremada evaporada o Leche descremada concentrada con la indicación: esterilizada o esterilizada por UAT*, según corresponda.

Deberá consignar con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

Esta estará comprendida dentro de un plazo máximo, a partir de la fecha de elaboración, de 6 meses para el producto esterilizado UAT y de 24 meses para el producto esterilizado dentro de su envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

Artículo 573 - (Res. MSyAS N° 879/85) Se entiende por *Leche condensada o concentrada con azúcar o azucarada*, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche entera pasteurizada apta para el consumo, adicionada de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche, no menor de: 27,0% p/p.
- b) Grasa de leche, Mín: 7,3% p/p.
- c) Proteínas de leche, Mín: 7,2% p/p.
- d) Agua, no mayor de: 30% p/p.
- e) Deberá estar exenta de germenos patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.
 2. Presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en 0,1 g.
 3. Recuento de bacterias coliformes en placa; mayor de 10/g.
 4. Prueba de la fosfatasa positiva.
- f) Recuento de hongos y levaduras no mayor de 10/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Deberá presentarse en envases metálicos y herméticos y se rotulará: *Leche condensada con azúcar o azucarada o Leche concentrada con azúcar o azucarada*, debiendo consignarse con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida azucarada correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

La misma estará comprendida dentro de una plazo máximo de 18 meses a partir de su fecha de elaboración.

Cuando el producto se destine al consumo en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima e industrias elaboradoras de helado, chocolates, licores u otra donde esté autorizado su uso, se podrá envasar en recipientes de primer uso de materiales autorizados por el presente Código de 5 kg hasta un máximo de 50 kg.

En este caso, la fecha de vencimiento estará comprendida dentro de un plazo máximo de 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Artículo 573 bis - (Res. MSyAS N° 879/85) Se entiende por *Leche semidescremada condensada o concentrada con azúcar o azucarada*, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche semidescremada pasteurizada, apta para el consumo, adicionada de hasta 47% de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no pueden ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche no menor de 25% p/p.
- b) Grasa de leche, entre: 3 y 5% p/p.
- c) Proteínas de leche, Mín: 7,5% p/p.
- d) Deberá estar exenta de germen patógeno y/o toxicogénicos. Esta última exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 1. Recuento total en placa mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.
 2. Presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en 0,1 g.
 3. Recuento de bacterias coliformes en placa: mayor de 10/g.
 4. Prueba de la fosfatasa positiva.
- e) Recuento de hongos y levaduras, Máx: 10/g; este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra, debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Deberá presentarse en envases metálicos y herméticos y se rotulará: *Leche semidescremada condensada con azúcar o azucarada o Leche semidescremada concentrada con azúcar o azucarada*, debiendo consignarse con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida azucarada correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de 18 meses, a partir de su fecha de elaboración.

Cuando el producto se destine al consumo en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otra donde esté autorizado su uso, se podrá envasar en recipientes de primer uso de materiales autorizados por el presente Código de 5 kg hasta un Máx de 50 kg.

En este caso, la fecha de vencimiento estará comprendida dentro de un plazo máximo de 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Artículo 574 - (Res. MSyAS 879/85) Se entiende por Leche descremada condensada o concentrada con azúcar o azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche descremada pasteurizada, apta para el consumo, adicionada de hasta 47% p/p de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no pueden ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche, no menor de: 24,0% p/p
- b) Grasa de leche, Máx: 0,5% p/p
- c) Deberá estar exenta de germen patógeno y/o toxicogénicos. Esta última exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 1. Recuento total en placa, mayor de: 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.
 2. Presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en 0,1 g.
 3. Recuento de bacterias coliformes en placa, mayor de: 10/g.
 4. Prueba de la fosfatasa positiva.
- d) Recuento de hongos y levaduras, Máx: 10/g.

Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Deberá presentarse en envases metálicos y herméticos y se rotulará: *Leche descremada condensada con azúcar o azucarada o Leche descremada concentrada con azúcar o azucarada*, debiendo consignarse con caracteres bien visibles la cantidad de agua potable hervida que es necesario agregar para obtener la leche fluida azucarada correspondiente, y la fecha de vencimiento (mes y año).

La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de 18 meses a partir de su fecha de elaboración.

Cuando el producto se destine al consumo en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otra donde esté autorizado su uso, se podrá envasar en recipientes de primer uso de materiales autorizados por el presente Código de 5 kg hasta un máximo de 50 kg.

En este caso, la fecha de vencimiento estará comprendida dentro de un plazo máximo de 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Artículo 575 - (Res. MSyAS N° 101/93) Se permite adicionar a las leches evaporadas y concentradas y a las condensadas con azúcar, los siguientes estabilizadores: *bicarbonato de sodio, citrato trisódico, cloruro de calcio, fosfato disódico* aisladamente o en mezclas, en cantidad no superior a 0,10% p/p en el producto terminado y carragenina en cantidad no superior a los 150 mg/kg.

Artículo 576 - (Res. MSyAS N° 295/99). Leches Fermentadas

1. DESCRIPCION

1.1. Definición

Se entiende por *leches fermentadas* los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

1.1.1. Yogur o Yoghurt o Iogurte:

Se entiende por Yogurt o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus* y *Streptococcus salivarius subsp.termophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.1.2. Leche Fermentada o Cultivada

Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:

Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium spp, Streptococcus salivarius subsp.termophilus y/u otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 1.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

1.1.3. *Kefir*

Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, *Lactobacillus Kefir*, especies de los géneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter*, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium spp* y *Streptococcus salivarius subsp. termophilus*.

1.1.4. *Kumys*

Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

1.1.5. *Cuajada o Coalhada*

Se entiende por *Cuajada* o *Coalhada* el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

1.2. **Clasificación**

1.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

1.2.1.1. *Con crema*. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0 g/100g.

1.2.1.2. *Enteras o Integrales*. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0 g/100g. *Parcialmente descremadas*. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9 g/100g.

1.2.1.3. *Descremadas*. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g.

1.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

1.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o malto dextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

1.3. **Designación (Denominación de Venta)**

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

1.3.1. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará “*Yogur*” o “*Yoghurt*” o “*Iogurte*” o bien “*Yogur Natural*”, “*Yoghurt Natural*” o “*Iogurte Natural*” mencionando las expresiones “*Con Crema*”, “*Entero*” o “*Integral*”, “*Parcialmente descremado*” o “*Descremado*” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes op-

cionales no lácteos, se denominará *“Yogur”* o *“Yoghurt”* o *“Iogurte”*; mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación *“Entero”* o *“Integral”* según 1.2.1. y 2.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse *“Yogur Tradicional”*; *“Yoghurt Tradicional”* o *“Iogurte Tradicional”*. Podrá utilizarse la expresión *“Clásico”* en lugar de *“Tradicional”*.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.2. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará *Yogur con...(1)...* o *Yoghurt con ...(1)...* o *Iogurte con ...(1)...* llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará *Yogur endulzado* o *Yoghurt endulzado* o *Iogurte endulzado* o *Yogur sabor a ...(2)...*; *Yoghurt sabor a...(2)...* o *Iogurte sabor a...(2)...* o *Yogur endulzado sabor a ...(2)...* o *Yoghurt endulzado sabor a...(2)...* o *Iogurte endulzado sabor a ...(2)...*; llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones *“con azúcar”* o *“azucarado”* en lugar de *“endulzado”*.

1.3.4. El producto definido en 1.1.2. se designará *“Leche Fermentada”* o *“Leche Cultivada”* o bien *“Leche Fermentada Natural”* o *“Leche Cultivada Natural”* mencionando las Expresiones *“Con Crema”*; *“Entera”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremada”* o *“Descremada”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto 2.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará *“Leche Fermentada”* o *“Leche Cultivada”* mencionando la expresión *“Descremada”* según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.5. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2 se designará *“Leche Fermentada con...(1)...”* o *“Leche Cultivada con ...(1)...”*; llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entera”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremada”* o *“Descremada”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará *“Leche fermentada endulzada”* o *“Leche cultivada endulzada”* o *“Leche fermentada sabor a ...(2)...”* o *“Leche cultivada sabor a ...(2)...”* o *“Leche fermentada endulzada sabor a ...(2)...”* o *“Leche cultivada endulzada sabor a ...(2)...”* llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entera”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremada”* o *“Descremada”* según corresponda a 1.2.1.

y 2.2.2.. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

1.3.7. El producto definido en 1.1.2.1. se designará "*Leche Acidófila*" o "*Leche Acidofilada*" o bien "*Leche Acidófila Natural*" o "*Leche Acidofilada Natural*" mencionando las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "*Leche Acidófila*" o "*Leche Acidofilada*" mencionando la expresión "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.8. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "*Leche Acidófila con ... (1) ...*" o "*Leche Acidofilada con... (1) ...*"; llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "*Leche Acidófila endulzada*" o "*Leche Acidofilada endulzada*" o "*Leche Acidófila sabor a... (2) ...*" o "*Leche Acidofilada sabor a... (2) ...*" o "*Leche Acidófila endulzada sabor a ... (2) ...*" o "*Leche Acidofilada endulzada sabor a ... (2) ...*" llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

1.3.10. El producto definido en 1.1.3. se designará "*Kefir*" o bien "*Kefir Natural*" mencionando las expresiones "Con Crema"; "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "*Kefir*" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1 y 2.2.2.

1.3.11. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará "*Kefir con ... (1) ...*" llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entero" o "Integral"; "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará "*Kefir endulzado*" o "*Kefir sabor a ... (2) ...*" o "*Kefir endulzado sabor a ... (2) ...*" llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

1.3.13. El producto definido en 1.1.4. se designará "*Kumys*" o "*Kumys Natural*" mencionando las expresiones "Con Crema"; "Entero" o "Integral"; "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kumys” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.14. El producto definido en 1.1.4 que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Kumys con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”; “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a...(2)...” o “Kumys endulzado sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”; “Entero” o “Integral”; “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

1.3.16 El producto definido en 1.1.5. se designará “Cuajada” o “Coalhada” o bien “Cuajada Natural” o “Coalhada Natural” mencionando las Expresiones “Con Crema”; “Entera” o “Integral”; “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará “Cuajada” o “Coalhada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.17. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Cuajada con ...(1)...” o “Coalhada con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”; “Entera” o “Integral”; “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Cuajada endulzada” o “Coalhada endulzada”; “Cuajada sabor a ...(2)...” o “Coalhada sabor ...(2)...” o “Cuajada endulzada sabor a ...(2)...” o “Coalhada endulzada sabor ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”; “Entera” o “Integral”; “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada”; en lugar de “endulzada”.

2. COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. Composición.

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en 1.1.1., 1.1.2., 1.1.2.1., 1.1.3., 1.1.4. y 1.1.5.

2.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características sensoriales.

2.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

2.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante (s) adicionadas.

2.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Requisitos Físico Químicos.

2.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 1.1. deberán cumplir los requisitos fisico-químicos consignados en la Tabla 1

Tabla 1

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*) Norma FIL 116 A: 1987 (**)				Acidez (gr. de ácido láctico/100g) Norma FIL 150: 1991 (***)	Proteínas lácteas (gr./100gr.) (*)
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas		
Mín 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) - Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

- Norma FIL 20 B: 1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

(**) Norma FIL 116 A: 1987. Contenido de Materia Grasa.

(***) Norma FIL 150: 1991. Yogur. Acidez.

2.2.2.2. Las leches fermentadas, consignadas en el presente Artículo, deberán cumplir, en particular, los requisitos fisico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2

Producto	Acidez σ de ác. Láctico/100	Étanol
----------	------------------------------------	--------

	g. Norma FIL 150: 1991 (*)	(% v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche acidófila o acidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	< 1,0	0,5 a 1,5
Kumys	> 0,7	Mín.0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

(*) Norma FIL 150: 1991. Yogur. Acidez.

2.2.3. Recuento de microorganismos específicos.

Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. Durante su período de validez.

Tabla 3

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117 A: 1988 (**)	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL 94 B: 1990 (***)
Yogur	Mín. 10^7 (*)	-
Leche fermentada o cultivada	Mín. 10^6 (*)	-
Leche acidófila o acidofilada	Mín. 10^7	-
Kefir	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Kumys	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Coalhada o Cuajada	Mín. 10^6	-

(*)En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 10^6 UFC de bifidobacterias/g.

(**) Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

(***) Norma FIL 94 B: 1990. Recuento de levaduras específicas.

2.2.4. Tratamiento Térmico.

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

2.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. Aditivos.

3.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase "Descremadas", en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

3.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. correspondientes a las clasificaciones 1.2.2. y 1.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

3.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94, incorporada al presente Código, por Resolución MSyAS N° 184/95 y Codex Alimentarius. Vol. 1 A. 1995. Sección 5.3. Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Artículo no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

Tabla 4

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/saborizantes	Aromatizante/Saborizante	q.s.
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato Rocu INS 160 b	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101 (i) Riboflavina 5'Fosfato de Sodio NS 101 (ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162 Caramelo I Simple INS 150 (a) Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150 (b)	Colorante	q.s.
Caramelo III Proceso Amonio INS 150 (c)	Colorante	500 mg/kg

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150 (d)		
Clorofila INS 140 (i)	Colorante	q.s.
Cúrcuma o Curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122 Rojo Punzó 4R INS 124 Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de Indigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo Altura AC INS 129 Clorofila Cúprica INS 141 (i) Clorofila Cúprica INS 142 (i)	Colorante	50 mg/kg
Carboximetilcelulosa sódica INS 466 Metil celulosa INS 461 Miteletil celulosa INS 465 Hidroxipropilcelulosa INS 463 Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio) Musgo irlandés INS 407 Goma Guar INS 412 Goma Garrofin, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410 Goma Xantica, Xantano, de Xantano INS 415 Goma Karaya, Sterculia, Caraya INS 416 Goma Arábica, Acacia INS 414 Goma Tragacanto, Adragante INS 413 Goma Gellan INS 418 Goma Konjac Agar INS 406 Acido Algínico INS 400 Alginato de amonio INS 403 Alginato de calcio INS 404 Alginato de potasio INS 402 Alginato de sodio INS 401 Alginato de propilenglicol INS 405 Celulosa microcristalina INS 460 (i)	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados

Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acidos cítrico INS 330 Acido láctico INS 270 Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5 g/kg

3.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración. No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

5.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13 p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios microbiológicos.

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Norma
Coliformes/g (30° C)	n= 5 c= 2 m= 10 M= 100	4	FIL 73 A: 1985
Coliformes/g (45° C)	n= 5 c= 2 m< 3 M= 10	4	APHA: 1992 c 24 (1)
Hongos y Levaduras/g	n= 5 c= 2 m= 50 M=200	2	FIL 94B: 1990 (2)

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

(2). Norma FIL 94 B: 1990. Recuento de levaduras específicas

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. ROTULADO

7.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

7.2. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se rotulará *"Yogur"* o *"Yoghurt"* o *"Iogurte"* o bien *"Yogur Natural"*, *"Yoghurt Natural"* o *"Iogurte Natural"* mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todo como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará *"Yogur"* o *"Yoghurt"* o *"Iogurte"*; mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 1.2.1. y 2.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente rotularse *"Yogur Tradicional"* o *"Yoghurt Tradicional"* o *"Iogurte Tradicional"*. Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará *"Yogur con...(1)..."* o *"Yoghurt con...(1)..."* o *"Iogurte con...(1)..."*; llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral"; "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.4. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará *"Yogur endulzado"* o *"Yoghurt endulzado"* o *"Iogurte endulzado"* o *"Yogur sabor a...(2)..."*; *"Yoghurt sabor a...(2)..."* o *"Iogurte sabor...(2)..."* o *"Yogur endulzado sabor a...(2)..."* o *"Yoghurt endulzado sabor a...(2)..."* o *"Iogurte endulzado sabor...(2)..."*; llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entero" o "Integral"; "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

7.5. El producto definido en 1.1.2. se rotulará *"Leche Fermentada"* o *"Leche Cultivada"* o bien *"Leche Fermentada Natural"* o *"Leche Cultivada Natural"* mencionando las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor de 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará "*Leche Fermentada con ... (1)...*" o "*Leche Cultivada con... (1)...*", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.7. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "*Leche fermentada endulzada*" o "*Leche cultivada endulzada*" o "*Leche fermentada sabor a... (2)...*" o "*Leche cultivada sabor a... (2)...*"; o "*Leche fermentada endulzada sabor a ... (2) ...*" o "*Leche cultivada endulzada sabor a ... (2) ...*" llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

7.8. El producto definido en 1.1.2.1. se rotulará "*Leche Acidófila*" o "*Leche Acidofilada*" o bien "*Leche Acidófila Natural*" o "*Leche Acidofilada Natural*" mencionando las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "*Leche Acidófila*" o "*Leche Acidofilada*" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará "*Leche Acidófila con... (1)...*" o "*Leche Acidofilada con... (1)...*"; llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.10. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "*Leche Acidófila endulzada*" o "*Leche Acidofilada endulzada*" o "*Leche Acidófila sabor a ... (2)...*" o "*Leche Acidofilada sabor a... (2)...*" o "*Leche Acidófila endulzada sabor a... (2)...*" o "*Leche Acidofilada endulzada sabor a ... (2)...*" llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema"; "Entera" o "Integral"; "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

7.11. El producto definido en 1.1.3. se rotulará *“Kefir”* o *“Kefir Natural”* mencionando las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará *“Kefir”* mencionando la expresión *“Descremado”* según corresponde a 1.2.1 y 2.2.2.

7.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará *“Kefir con ... (1)...”* llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.13. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará *“Kefir endulzado”* o *“Kefir sabor a... (2)...”* o *“Kefir endulzado sabor a ... (2)...”* llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones *“con azúcar”* o *“azucarado”* en lugar de *“endulzado”*.

7.14. El producto definido en 1.1.4. se rotulará *“Kumys”* o *“Kumys Natural”* mencionando las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará *“Kumys”* mencionando la expresión *“Descremado”* según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2. Se rotulará *“Kumys con... (1)...”* llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.16. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará *“Kumys endulzado”* o *“Kumys sabor a... (2)...”* o *“Kumys endulzado sabor a... (2)...”* llenando, el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones *“Con Crema”*; *“Entero”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremado”* o *“Descremado”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones *“con azúcar”* o *“azucarado”* en lugar de *“endulzado”*.

7.17. El producto definido en 1.1.5. se rotulará *“Cuajada”* o *“Coalhada”* o bien *“Cuajada Natural”* o *“Coalhada Natural”* mencionando las expresiones *“Con Crema”*; *“Entera”* o *“Integral”*; *“Parcialmente descremada”* o *“Descremada”* según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará *“Cuajada”* o *“Coalhada”* mencionando la expresión *“Descremada”* según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará "Cuajada con...(1)..." o "Coalhada con...(1)..." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.19 El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada", "Cuajada sabor a ...(2)..." o, "Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

8. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 2.2.2. y 5.4.

9. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995.

Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

Asimismo se tendrán en cuenta a los fines del presente Artículo las siguientes normas :

- Norma FIL 151: 1991. Yogur. Extracto seco.
- Norma FIL 163: 1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.
- Norma FIL 149: 1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.
- Norma FIL 146: 1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.
- CAC/Vol A: 1985
- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11".

Artículo 577 - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 577 bis- (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 577 tris - (Res. MSyAS N° 295/99) "Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en el Art 576, hayan sido sometido térmicamente después de la fermentación y no contengan flora láctica viable, deberán ser rotulados con un nombre de fantasía. No podrá ser utilizada ninguna de las denominaciones de venta contempladas en el Art 576. Deberán consignar con caracteres bien visibles la aclaración "No contiene flora láctica activa".

Artículo 578 - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 578 bis - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 579 - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 580 - (Res. MSyAS N° 879/85) (Res. Conj. SPyRS N° 028/00 y SAGPyA N° 170/00) "Con la denominación de Buttermilk, se entiende el producto obtenido por acidificación biológica del suero de la manteca, leche descremada, semidescremada, entera o con crema, previamente pasteurizados, hervidos o esterilizados, por acción fundamentalmente de cultivos puros de Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris y en forma subsidiaria por la acción de otras bacterias ácido-lácticas.

El Buttermilk responderá a las siguientes exigencias:

- a) Acidez: entre 0,50 y 1,00% p/p expresada en ácido láctico.

- b) Grasa de leche: de acuerdo con el tipo de leche empleada.
- c) No deberá contener sustancias colorantes, conservantes, antioxidantes, espesantes ni estabilizantes.
- d) Ausencia de germen patógeno y/o toxicogénico. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 - Bacterias coliformes totales: mayor de 10/g.
 - Escherichia coli: presencia en 1g. (Identificación por pruebas bioquímicas).
 - Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 1g.
- e) Mohos y levaduras, Máx: 50/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Este producto no podrá ser tratado térmicamente después de la fermentación y deberá contener viables las bacterias ácido-lácticas.

Este producto se rotulará: "*Buttermilk*", debiendo consignarse con caracteres bien visibles la materia prima empleada y la fecha de vencimiento (día y mes) y la indicación "Mantener al frío".

Cuando la leche empleada no sea de vaca, se consignará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y formando una sola frase "*Buttermilk de leche de ...*", (llenando el espacio en blanco con el nombre de la especie animal).

Este producto deberá ser mantenido a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerador y/o en depósitos terminales de la empresa y/o en los locales de expendio al consumidor".

Artículo 581 - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 581 bis - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 581 tris - (Res. MSyAS N° 295/99) - Derogado

Artículo 582 - (Res. MSyAS 879/85) "Con la denominación de *Sueros de Lechería*, se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche, que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, a saber:

1. *Suero de queso*: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de quesos.
2. *Suero de manteca*: es el subproducto líquido proveniente del batido de la crema en la obtención de manteca.
3. *Suero de caseína*: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de caseínas.
4. *Suero de ricotta*: es el líquido resultante de precipitar por el calor, en medio ácido, la lactoalbúmina y la lactoglobulina del suero de queso.

Cuando estos productos se utilicen como materias primas para la elaboración de productos alimenticios, deberán ser pasteurizados o esterilizados antes o durante el proceso de elaboración de dichos productos, no debiendo presentar un recuento mayor de 100 bacterias coliformes/g después del tratamiento térmico.

Queda prohibido alimentar animales con sueros de lechería que no hayan sido pasteurizados o esterilizados. Se exceptúa de esta exigencia los sueros provenientes de procesos de elaboración en los que se aplicaron dichos tratamientos"

Artículo 582 bis - (Res. MSyAS 879/85) "Se entiende por Suero de queso en polvo, al producto obtenido por deshidratación del suero proveniente de la elaboración del queso, previa pasteurización.

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor salado-dulzón, soluble en agua tibia.
- b) Humedad, Máx: 4,5% p/p.
- c) Grasa de leche, Máx: 2% p/p.
- d) Proteínas de leche, Mín: 10% p/p.
- e) Cenizas (500-550°C), Máx: 9% p/p.
- f) Glúcidos reductores totales en lactosa anhidra, Mín: 70% p/p.
- g) Acido láctico, Máx: 2,2% p/p.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas descritas en el Artículo 567.

Este producto se rotulará: *Suero de queso en polvo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, debiendo consignar la fecha de vencimiento (mes y año)*".

Artículo 582 tris - (Res. MsyAS 101/93) "Se entiende por Concentrado de Suero de Queso obtenido por ultrafiltración, sin desnaturalizar y en polvo, al producto obtenido por pasteurización, ultrafiltración y posterior deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.
- b) Humedad: Máx 6,5% p/p.
- c) grasa láctea: Máx 10,0% p/p
- d) Proteínas de leche: Mín 30,0% p/p
- e) Glúcidos reductores totales, en lactosa anhidra: Máx 50,0% p/p
- f) Cenizas: Máx 8,0% p/p
- g) pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0

Deberá responder a las exigencias microbiológicas descritas en el Artículo 567 del presente Código.

Este producto se rotulará "*Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración*", debiéndose consignar la leyenda "*Consumir preferentemente antes de (Mes y Año)*."

Artículo 582 cuarto - (Res. MSyAS N° 80/94) "Con la denominación de Suero de Queso desnaturalizado o parcialmente desnaturalizado, en polvo, se entiende el producto obtenido por la pasteurización, ultrafiltración y desecación del suero proveniente de la fabricación de queso.

Este producto deberá responder a las siguientes características y especificaciones:

Debe presentarse como un polvo blanco-amarillento soluble en agua tibia y de sabor agradable.

- Humedad, máx: 7,0%
- Proteínas lácteas, mín: 32%
- Glúcidos reductores totales (como lactosa anhidra), máx: 48%
- Cenizas, máx: 8,0%
- Acidez titulable (como ácido láctico), máx: 0,3%
- pH (solución al 10%): 6 a 7
- Acidez de la materia grasa: máx 0,40 mg de KOH/g de materia grasa.
- Contenido de aminoácidos libres: máximo:
- Acido glutámico 50 mg/100g
- Prolina, 20 mg/100g

- Glicocola, Alanina, Cistina, Valina, Metionina, Isoleucina, Leucina, Tiro-sina, Fenilalanina, Histidina, Lisina y/o Arginina, No más de 10 mg/100g de cada uno.

Debe responder a las exigencia microbiológicas consignadas en el artículo 567 del presente Código.

Este producto se rotulará Concentrado de suero de queso desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado) obtenido por ultrafiltración.

Se deberá consignar el lapso de aptitud mediante la frase: "Consumir preferentemente antes de ... (mes y año)".

Artículo 583 - (Res. MSyAS N° 879/85) "Se entiende por *Caseína*, las fosfoproteínas que se separan de la leche descremada pasteurizada por acción enzimática o por precipitación en su punto isoeléctrico, convenientemente lavadas y deshidratadas.

Cuando la caseína se obtiene por acción enzimática, se la designa comercialmente como caseína al cuajo; cuando se la obtiene por precipitación con ácido acético, clorhídrico o sulfúrico, se la designa como caseína al ácido, y caseína láctica cuando se la obtiene por precipitación por suero fermentado.

La caseína se presentará como un producto granulado de color blanco amarillento, de olor y sabor característicos, con un contenido máximo de grasa del 2% p/p y de humedad del 10% p/p.

Deberá ser insoluble en alcohol, éter y muy poco soluble en agua.

Las caseínas ácidas y lácticas deberán ser solubles en soluciones de hidróxidos alcalinos y alcalino térreos.

Este producto se rotulará: *Caseína al cuajo, Caseína al ácido o Caseína láctica* de acuerdo con su método de obtención.

Artículo 584 - (Res. MSyAS N° 879/85) "Con el nombre de Caseinato, se entiende el producto obtenido por deshidratación de soluciones o suspensiones de caseinatos alcalinos o alcalinos térreos.

Este producto deberá responder a las características y exigencias siguientes:

- a) Se presentará como un polvo fino de color blanco y de olor y sabor característicos.
- b) Humedad, Máx: 8% p/p.
- c) pH de la solución al 2% p/v: 6,4 a 7,0.
- d) Materia grasa, Máx: 2% p/p sobre base seca.
- e) Cenizas a 500-550°C, Máx: 5% p/p sobre base seca.
- f) Proteínas (N x 6,38), Mín: 88% p/p sobre base seca.
- g) Lactosa anhidra, Máx: 1% p/p.
- h) Cobre, Máx: 5 mg/kg.
- i) Plomo, Máx: 5 mg/kg.
- j) Hierro, Máx: 20 mg/kg.

Deberá responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

- a) Bacterias coliformes totales: ausencia en 0,1 g.
- b) Bacterias mesófilas, Máx: 100.000/g.
- c) Bacterias termófilas, Máx: 5.000/g.
- d) Hongos y levaduras, Máx: 100/g.

Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Los caseinatos comestibles deberán ser envasados en cualquiera de los materiales indicados en el Artículo 569bis, y tendrán una fecha de vencimiento (mes y año) comprendida dentro de un plazo máximo de 24 meses para los productos envasados según el Artículo 569bis, Inc 1 y 2 y de 12 meses para los envasados según el Inc 3 de dicho artículo a partir de las fechas respectivas de elaboración.

Este producto se rotulará: *Caseinato de...*, consignando el metal alcalino o alcalinotérreo correspondiente".

CREMA

Artículo 585 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación de *Crema o Nata*, se entiende el producto en forma de emulsión del tipo grasa en agua que se obtiene por separación espontánea o por centrifugación de la leche apta para el consumo. Podrá ser sometida a homogeneización.

Las cremas destinadas al consumo deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Ser pasteurizadas de acuerdo a sistemas aprobados por la autoridad sanitaria.
- b) Ser mantenidas inmediatamente después de pasteurizadas y hasta su expendio al consumidor a una temperatura no superior a 8°C.
- c) Acidez: no mayor de 0,2% p/p expresada en ácido láctico.
- d) No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes, emulsionantes.
- e) Prueba de la fosfatasa residual: negativa. (AOAC, 16.115 - 1975 - 12ª Edición)
- f) Deberá estar exenta de germen patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 - 1 - Recuento total en placa: mayor de 10^5 bacterias mesófilas/g
 - 2 - Bacterias coliformes: mayor de 100/g.
 - 3 - *Escherichia coli*: presencia en 1g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas
 - 4 - *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: presencia en 0,1g
- g) Hongos y levaduras: máximo 20/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Según el contenido de materia grasa propia de la leche se clasificarán en:

- Crema liviana o delgada: 18,0 a 34,0 % p/p
- Crema: 34,1 a 50,0 % p/p
- Crema doble: Superior a 50,0 % p/p

Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, con cierre inviolable, y se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Crema o Nata liviana*, *Crema o Nata* o *Crema o Nata doble* (según corresponda).

Por debajo de la denominación y con caracteres bien visibles se consignará Pasteurizada o Pasterizada y la leyenda Manténgase refrigerada.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignarse en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles deberá consignarse la fecha de vencimiento (día y mes) y en el rótulo principal el contenido porcentual mínimo de materia grasa".

Artículo 586 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Se entiende por Homogeneización de crema o nata el tratamiento mecánico que permite subdividir los glóbulos de materia grasa y obtener su distribución uniforme en todo el volumen, de manera que por reposo de no menos de 48 horas y a temperatura de $8 \pm 2^{\circ}\text{C}$, no presente separación visible de la grasa.

El contenido porcentual de materia grasa de los 100 cm³ de la parte superior de un volumen de 250 cm de crema previamente agitada y colocada en una ampolla de decantación o probeta de esa capacidad y mantenida durante 24 horas a temperatura de $8 \pm 2^{\circ}\text{C}$, no debe diferir en más del 5% p/p del contenido porcentual de materia grasa del volumen de crema restante".

Artículo 587 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación de Crema o Nata Esterilizada se entiende el producto definido en el Artículo 585, sometido a procesos de esterilización de acuerdo a sistemas aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Las cremas esterilizadas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Acidez: no mayor de 0,2 % p/p, expresada en ácido láctico.
- b) Ser clasificadas por su contenido graso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 585.
- c) Cumplir con las exigencias del Artículo 165 del presente Código.
- d) No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, antioxidantes, ni ningún otro aditivo excepto los autorizados en el Inc e) del presente artículo.
- e) Podrán contener agentes estabilizantes y/o espesantes autorizados aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor de 0,5 % p/p y sales estabilizantes autorizadas (Artículo 575) aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor de 0,2 % p/p del producto terminado.

Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos con cierre inviolable y se rotulará en el cuerpo del envase *Crema o Nata Liviana, Crema o Nata o Crema o Nata doble, Esterilizada o Esterilizada UAT o Esterilizada por Ultra Alta Temperatura*, con estabilizante y/o espesante permitido (según corresponda).

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación *Homogeneizada* con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

En el rótulo principal deberá consignarse con caracteres bien visibles el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

En la tapa o en el cuerpo del envase se consignará con caracteres bien visibles la *fecha de vencimiento* (día, mes y año) o (mes y año) para la crema esterilizada UAT o esterilizada en el envase, respectivamente. La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de seis (6) meses a partir de la fecha de elaboración para la crema esterilizada UAT y de veinticuatro (24) meses para la crema esterilizada en el envase. En este último caso el envase deberá ser metálico.

A los fines del control de la fecha de vencimiento de la crema, las plantas elaboradoras deberán mantener durante el lapso correspondiente al plazo de vencimiento declarado, un registro interno consignando en forma directa o en clave la fecha de su elaboración".

Artículo 588 - (Res. MSyAS N° 1276/88). "Con la denominación de Crema Acida, Crema Cultivada Acida ó Crema Cultivada, se entiende el producto obtenido por la acidificación biológica de cremas de leche homogeneizadas o no, previamente pasteurizadas, mediante el empleo de cultivos puros de bacterias lácticas seleccionadas.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Acidez: no menor de 0,40% p/p ni mayor de 0,85% p/p expresada en ácido láctico
- b) Cumplir con las exigencias consignadas en los Inc b) y d) del Artículo 585

c) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1 - Bacterias coliformes: mayor de 100/g

2 - *Escherichia coli*: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

3 - *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: presencia en 0,1 g

d) Hongos y levaduras: Máx. 50/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados, deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

e) Ser clasificadas de acuerdo a su contenido graso según lo establecido en el Artículo 585.

Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos con cierre inviolable y se rotulará en el cuerpo del envase, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Crema... ácida ó Crema... cultivada ácida ó Crema... cultivada*, llenando los espacios en blanco con la designación que correspondiera de acuerdo al contenido de materia grasa.

En el cuerpo del envase se consignará la leyenda: *Manténgase refrigerada*.

En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles deberá consignarse la fecha de vencimiento (día y mes) y en el rótulo principal con caracteres bien visibles el contenido porcentual mínimo de materia grasa".

Artículo 589 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación de *Crema Chantilly* para uso en pastelería y/o repostería se entiende el producto elaborado con crema que responda a las exigencias del Artículo 585, adicionada de azúcar y sometida a proceso de incorporación de aire.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Acidez: no mayor de 0,2% p/p expresada en ácido láctico.

b) Materia grasa de leche: mín 30% p/p.

c) Prueba de fosfatasa residual: negativa (AOAC 16.115 - 1975 - 12^a Edición).

d) Podrá ser adicionada de sustancias aromatizantes autorizadas.

e) No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes, emulsionantes.

f) Deberá estar exenta de germenés patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1 - Bacterias coliformes: mayor de 100/g

2 - *Escherichia coli*: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

3 - *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

Este producto deberá conservarse refrigerado hasta su utilización, en envases bromatológicamente aptos, rotulado de acuerdo con el Artículo 223 del presente Código, con la indicación de la fecha de vencimiento.

Si el producto se destina al expendio directo al consumidor, deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, con cierre inviolable y se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Crema Chantilly* y la leyenda *Manténgase refrigerada*.

En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles deberá consignarse la fecha de vencimiento (día y mes) y en el rótulo principal el contenido porcentual mínimo de materia grasa".

Artículo 590 - Con la denominación de Crema de leche en polvo, Crema en polvo, Polvo de crema de leche o Polvo de crema, se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada de Cremas delgadas previamente pasteurizadas y/o homogeneizadas.

Se admite el agregado a las cremas de partida de monoglicéridos en la proporción máxima de 0,5% sobre materia grasa, lecitina de uso alimentario en la proporción de hasta el 0,5% de los sólidos totales de la crema, así como las cantidades mínimas de lactosa, sólidos de leche o caseinatos de sodio o potasio necesarios para mejorar las características del producto reconstituído.

Este producto se rotulará: *Crema de leche en polvo*, indicando en el rótulo la forma de reconstitución y el contenido graso del producto reconstituído.

Las cremas de leche en polvo presentarán un valor máximo de humedad de 1,0% y contendrán entre 50 y 75% de grasa de leche. Se expondrán en envases que aseguren la preservación higiénica y de la de sus características organolépticas.

Artículo 591 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Se prohíbe el empleo de la palabra crema para designar otros productos, con excepción de los expresamente autorizados por el presente Código".

Artículo 592 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación de Dulce de leche se entiende el producto obtenido por concentración mediante el calor, a presión normal, o a presión reducida de leche o de leche reconstituída, aptas para la alimentación, con el agregado de azúcar blanco.

En la elaboración de dulce de leche queda permitido:

- a) La neutralización parcial de la acidez de la leche por el agregado de sustancias alcalinizantes de uso permitido.
- b) La sustitución parcial de hasta el 40% del azúcar blanco por otros edulcorantes nutritivos contemplados en el presente Código.
- c) La hidrólisis parcial de la lactosa por la acción enzimática de la beta galactosidasa (Lactasa)(sin declaración en el rotulado).
- d) El agregado de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas autorizadas excepto aromas a dulce de leche, leche o crema.
- e) El agregado de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o potasio, máx. 600 mg/kg (600 ppm).

Queda prohibido el agregado de:

- 1 - Sustancias grasas distintas a las de la leche.
- 2 - Colorantes naturales o sintéticos, emulsionantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes, conservantes de cualquier naturaleza que no sean los mencionados en el Inc e) del presente Artículo.

El dulce de leche deberá responder a las siguientes características:

- I - Consistencia siruposa, textura lisa, suave y uniforme sin cristales apreciables organolépticamente. Podrá presentarse también en forma de tabletas, de consistencia semisólida, parcialmente cristalizado, en cuyo caso la humedad no podrá exceder de 15% p/p.
- II - Presentará al examen microscópico una distribución razonablemente uniforme de los glóbulos grasos.
- III - Responderá a las siguientes exigencias:
 - Agua: máx. 30,0% p/p
 - Sólidos totales de leche: mín. 24,0% p/p
 - Grasa de leche: mín. 6,0% p/p
 - Cenizas (500-550°C): máx. 2,0% p/p

IV - Estará libre de germen patógeno y/o toxicogénico. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.
2. Hongos y levaduras: mayor de 100/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Dulce de leche, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando se empleen las sustancias indicadas en los Inc. d) y e) deberán consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas "Con aromatizante permitido" y/o "Con conservante permitido" según correspondiera. Deberá consignarse además, la composición química porcentual aproximada.

En el caso particular de que el producto contenga humedad inferior al 15% y presente consistencia semisólida podrá ser rotulado: *Dulce de leche sólido*

Artículo 593 - (Res. MSyAS N°1276/88) "Con la denominación de Dulce de leche para Repostería o Dulce de leche para Pastelería, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el Artículo 592. En la elaboración de esta clase de Dulce de Leche quedan permitidas las mismas operaciones mencionadas en los Inc. a), b), c), d) y e) del Artículo 592 y el agregado durante el proceso de elaboración de hasta el 2,0% p/p de estabilizantes y espesantes autorizados.

Queda prohibido el agregado de las sustancias mencionadas en los Inc. 1) y 2) del Artículo 592 con excepción de los estabilizantes y espesantes.

Deberá responder a las exigencias establecidas en los Inc. I), II), III) y IV) del Artículo 592.

Este producto se rotulará: *Dulce de Leche para Repostería o Dulce de Leche para Pastelería*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se empleen las sustancias indicadas en los Inc. d) y e) del Artículo 592 y los estabilizantes y espesantes, deberán consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas "Con aromatizante permitido", "Con conservante permitido", "Con estabilizante permitido", según correspondiere. Deberá consignarse además la composición química porcentual aproximada".

Artículo 593 bis - (Decreto 710/74) "Con la denominación *de Dulce de Leche para repostería o Dulce de Leche para pastelería*, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el Artículo 593.

En la elaboración de esta clase de Dulce de Leche, quedan permitidas las mismas operaciones mencionadas en los Inc a), b) y c) del Artículo 593 y el agregado durante el proceso de elaboración de hasta el 2,0% de gelificantes autorizados.

Queda prohibido el agregado de las sustancias mencionadas en los Inc d) y e) del Artículo 593 con excepción de los gelificantes".

Artículo 594 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación de *Dulce de Leche con crema*, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el Artículo 592, con el agregado de crema en cantidad suficiente para cumplimentar las exigencias de su composición.

En la elaboración de este tipo de dulce de leche quedan permitidas las mismas operaciones establecidas en los Inc a), b), c), d) y e) del Artículo 592 y quedan prohibidas las adiciones mencionadas en los Inc. 1) y 2) del Artículo 592.

Deberá responder a las exigencias establecidas en los Inc. I), II) y IV) del Artículo 592.

Su composición química será:

Agua, Máx: 25,0% p/p

Sólidos totales de leche, Mín: 29,0% p/p

Grasa de leche, Mín: 11,0% p/p

Cenizas (500°-550°C), Máx: 2,0% p/p

Este producto se rotulará: *Dulce de leche con crema*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se emplean las sustancias consignadas en los Incs d) y e) del Artículo 592, deberá consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas "Con aromatizante permitido", "Con conservante permitido" según correspondiera.

Deberá consignarse además, la composición química porcentual aproximada".

Artículo 594 bis - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación genérica de *Dulce de Leche Mixto* se entiende el dulce de leche que respondiendo a las características y especificaciones establecidas en el Artículo 592, ha sido adicionado de uno o varios productos alimenticios contemplados en el presente Código.

En la elaboración de este tipo de dulce de leche queda permitido:

- i) Las operaciones mencionadas en los Incs a), b), c) y d) del Artículo 592.
- ii) El agregado de hasta 2,0% p/p de estabilizantes y espesantes autorizados.
- iii) El agregado de ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio en cantidad no superior a los 600 mg/kg (600 ppm) incluyendo la cantidad que eventualmente provenga de los agregados.

Sólo podrá contener sustancias y/o aditivos de otra naturaleza a los descritos en los Artículos. 592 y 593, cuando provengan exclusivamente de los agregados para los cuales su uso se encuentre autorizado en el presente Código.

El contenido de dulce de leche en el producto final no será inferior al 70% p/p. El contenido de agregados no será inferior al 10% p/p.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Dulce de leche con ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas).

Cuando se empleen las sustancias consignadas en los Incs. d) y e) del Artículo 592 ó ii) del presente artículo, deberá consignarse con caracteres bien visibles las sustancias agregadas o las leyendas Con aromatizante permitido, Con conservante permitido ó Con estabilizante permitido, según corresponda.

Deberá consignarse además la composición química porcentual aproximada".

Artículo 595 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Los *Dulces de Leche* (Artículo 592, 593, 594) podrán ser envasados:

- a) En recipientes de vidrio, hojalata, aluminio, que permitan su esterilización luego del envasado. Deberán consignar en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, mes y año de elaboración.
- b) En recipiente de material plástico termosellable ó material plástico con tapa termosellada. Deberán consignar en la tapa o cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, fecha de vencimiento (mes y año).
- c) En otros envases de plástico, cartón o papel impermeable.

Deberán consignar en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles, la fecha de elaboración (día y mes) y la leyenda: Consumir antes de los 30 días.

En el caso del dulce de leche sólido deberá ser envasado en envases bromatológicamente aptos y consignar con caracteres bien visibles fecha de elaboración (mes y año)".

Artículo 595 bis - (Res. MSyAS N° 1276/88) Anulado.

Artículo 596 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Con la denominación de Manteca o Mantequilla, se entiende la emulsión del tipo de agua en grasa obtenida por el desuero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema pasteurizada, con o sin maduración biológica producida por bacterias específicas.

En la elaboración de la manteca quedan permitidas las siguientes operaciones:

- 1) Neutralización parcial de la crema por medio de sustancias alcalinas de uso permitido.
- 2) La acidificación y obtención del aroma característico de la manteca durante el proceso de elaboración, mediante el cultivo de bacterias ácido lácticas y productoras de aroma y/o por agregado de los productos naturales recuperados de dicho cultivo.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) Consistencia sólida plástica a temperatura ambiente (20°C) de textura lisa y uniforme, untuosa sin huecos ni "bolsillos" de agua o de aire.
- b) Sabor característico, sin olores ni sabores extraños.
- c) Color amarillento, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
- d) Al examen microscópico en capa delgada (entre porta y cubreobjetos), deberá observarse un tamaño y distribución razonablemente uniforme de pequeños glóbulos de agua.
- e) No deberá contener antioxidantes, colorantes agregados, conservantes ni aditivos de ninguna naturaleza.
- f) Prueba de la fosfatasa residual: negativa (A.O.A.C., 16.115 12a Edición, 1975).
- g) Estará libre de germenos patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 - Bacterias coliformes: mayor de 10/g, determinado por el método del número más probable (NMP) (Norma FIL 73 - 1974)
 - Escherichia coli: presencia en 1 g.
 - Deberá ser confirmado por pruebas bioquímicas
- h) Hongos y levaduras: máx. 100/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm³ de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas y cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

- i) Materia grasa: mín. 82,0 % p/p.
 - Agua: máx. 16,0 % p/p.
 - Sólidos no grasos de leche: máx. 2,0 % p/p.
 - Índice de acidez de la fase grasa (mg/kOH/g): máx. 1,2 (A.O.A.C. 16.193 12a Edic. 1975)
 - Cenizas a 500-550°C: máx. 0,6 % p/p.
 - Índice de peróxidos: máx. 2 miliequivalentes de oxígeno/kg (Norma FIL-74 1974 adaptada)

Para la clasificación de las mantecas se aplicará la siguiente escala de puntos:

	Puntos
por sabor y aroma	máx. 50
por cuerpo y textura	máx. 25
por color	máx. 10
por salado o sin sal	máx. 10
por presentación y embalaje	máx. 5

Las mantecas que respondan a las exigencias del presente y de acuerdo al puntaje, se clasificarán en:

- *Calidad Extra* cuando reúnen un mín. de 92 puntos
- *Calidad Primera*: 89 a 91 puntos
- *Calidad Segunda*: 85 a 88 puntos y en este caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda "Para uso de cocina o No apta para consumo directo".

Artículo 597 - Entiéndese por *Manteca salada* y *manteca azucarada*, las adicionadas de hasta el 5% de sal común o hasta un 10% de sacarosa, respectivamente. Esta adición debe consignarse en los rótulos.

Artículo 598 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "La manteca ya elaborada que se someta a un procedimiento completo de mezcla, aireado, lavado y amasado, con el objeto de mejorar su calidad, se deberá expender con el nombre de *Manteca Reamasada*.

Exceptúase de esta designación la manteca elaborada con bajo índice de humedad para su conservación y luego reelaborada para su expendio por reamasado previamente al fraccionamiento".

Artículo 599 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "Se prohíbe en la elaboración de manteca el agregado de sustancias aromatizantes y/o saborizantes de origen sintético o naturales excepto las consignadas en el Artículo 596, Inc 2)".

Artículo 600 - (Res. MSyAS N° 1276/88) "La Manteca o Mantequilla deberá ser envuelta o envasada en la planta elaboradora. Las envolturas podrán ser de papel impermeabilizado que responda a las exigencias del Artículo 186 Inc 8), opaco o translúcido, de color blanco o verde ligeramente pigmentado, papel recubierto de plástico y aluminizado o folios de aluminio encerados. Podrá acondicionarse en envases bromatológicamente aptos de material plástico u hojalata con barniz sanitario interior.

Para consumo en bares, confiterías, restaurantes, hospitales, escuelas, comedores institucionales o como materia prima para la industria alimentaria se permitirá el expendio en bloques de hasta 25 kg, en cajas o cajones de madera inodora, cartón corrugado u otro envase, debiendo utilizarse un medio que evite el contacto del producto con el recipiente, ambos autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Deberá rotularse Manteca o Mantequilla con caracteres de color azul. Por debajo de la denominación se consignará la calidad a que corresponda.

Deberá consignarse la fecha de envasamiento (mes y año) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. En caso de emplearse caracteres perforados, éstos deberán ser claramente distinguibles y no expondrán el producto al medio ambiente.

Queda prohibido cualquier tipo de fraccionamiento en los lugares de expendio al público".

Artículo 601 - (Res. MSyAS N° 1276/88) Anulado.

Artículo 602 - Se entiende con el nombre de *Manteca de suero*, la manteca elaborada, total o parcialmente, con grasa extraída del líquido residual de la elaboración de queso.

El expendio de manteca de suero de queso, sin pasteurizar, sólo puede efectuarse con la advertencia Apta para cocinar, No debe consumirse.

Artículo 603 - (Res. MSyAS N° 1276/88) Anulado

Artículo 604 - (Res. MSyAS N° 1276/88) Anulado

QUESOS

Artículo 605 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso*, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida (enteras, parcial o totalmente descremadas), coaguladas por acción del cuajo y/o enzimas específicas, complementada o no por bacterias específicas o por ácidos orgánicos permitidos a este fin, con o sin el agregado de sustancias colorantes permitidas, especias o condimentos u otros productos alimenticios.

Artículo 606 - (Decreto 111/76) "En la elaboración de quesos son obligatorias las siguientes operaciones:

1. Higienización de la leche, debiendo entenderse por tal, someterla a procesos mecánicos a fin de eliminar las impurezas que puedan acompañarla.
2. Pasterización de la leche por sistemas aprobados por la autoridad competente. Queda excluída de esta obligación la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan durante no menos de 60 días al proceso de maduración".

Artículo 607 - (Decreto N° 111/76) En la elaboración de quesos quedan permitidas las siguientes operaciones:

1. Neutralización parcial de la acidez propia de la leche por medio de sustancias alcalinas de uso permitido.
2. La normatización de la materia grasa de la leche a los efectos de cumplimentar las exigencias del Artículo 608 y el agregado de leche en polvo.
3. La adición de hasta 200 mg/kg de cloruro de calcio anhidro y de hasta 200 mg/kg de nitrato de sodio o de potasio, para reducir la formación de ojos cuando se considere necesario.
4. El agregado de cloruro de sodio en cantidad adecuada al tipo de queso a elaborar.
5. La adición a la leche de cultivos de bacterias apropiadas de acuerdo a la variedad de queso a elaborar.
6. La siembra en o sobre la cuajada de esporas de hongos pertenecientes al género *Penicillium* o cultivos de bacterias apropiadas para la clase de queso a que normalmente corresponda.
7. El agregado de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio, en cantidad tal para que el producto terminado lo contenga en una cantidad no mayor de 1,0 gr por kg.
8. El empleo de enzimas apropiadas al tipo de queso a elaborar.
9. La adición de especias o condimentos u otros productos alimenticios autorizados por el presente Código.
 10. La coagulación de la leche por medio de ácidos: láctico, cítrico, tartárico, acético.
 11. El empleo de materias colorantes de origen vegetal permitidas a los fines de coloración de la pasta.
 12. La aplicación sobre la corteza, de féculas o almidón en los quesos de pasta blanda, y en los de pasta dura, aceite de lino u otros aceites vegetales solos o mezclados con negro de humo u otras sustancias colorantes autorizadas a ese fin.

13. El parafinado o el empleo de ceras para la corteza, con o sin sustancias colorantes permitidas a ese efecto u otras previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional, con la misma finalidad.
14. El agregado sobre la corteza formada, de sustancias inhibitorias del desarrollo de mohos o acaricidas, previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional.
15. La maduración (quesos sin corteza) en sacos de materia plástica autorizada.
16. El envasado de quesos en porciones, en continentes de material plástico adecuado, hojas de estaño o de aluminio u otros materiales que a ese fin apruebe la autoridad sanitaria nacional".

Artículo 608 - (Decreto N° 111/76) "De acuerdo al contenido en materia grasa del extracto seco de la pasta, sobre muestras representativas que se obtengan por debajo de 1,0 cm de la corteza, los quesos se clasificarán en:

- a) *doble crema*: cuando contengan no menos de 60,0% de materia grasa.
- b) *grasos*: cuando contengan más de 40,0 y hasta 59,9% de materia grasa.
- c) *semigrasos*: cuando contengan entre 25,0 y 39,9% de materia grasa.
- d) *magros*: cuando contengan más de 10,0 y hasta 24,9% de materia grasa.
- e) *de leche descremada*: cuando contengan menos de 10,0% de materia grasa".

Artículo 609 - (Decreto N° 111/76) "De acuerdo al tiempo de maduración y al contenido de agua de la pasta, sobre muestras representativas que se obtengan por debajo de 1,0 cm de la corteza, los quesos se clasificarán en:

- a) *Quesos de pasta Blanda O Quesos Frescos*: Los Que Contengan Entre 45,0 Y 55,0% De Agua (Con Las Excepciones Que En Cada Caso Particular Se Establecen).
- B) *Quesos De Pasta Semidura*: Deberán Contener Entre 36,0 Y 44,0% De Agua.
- C) *Quesos De Pasta dura*: deberán contener entre 27,0 y 35,0% de agua".

Artículo 610 - (Decreto N° 111/76) "Para la clasificación de los quesos de acuerdo a las normas oficiales vigentes dictadas por la autoridad sanitaria nacional, se aplicará la siguiente escala de puntos:

- Y según la cantidad de puntos se clasificarán en:
- *Calidad extra*: no menos de 93 puntos
- *Calidad primera*: 89 a 92 puntos
- *Calidad segunda*: 85 a 88 puntos
- *Observado o rechazado*: no se asignarán puntos".

Artículo 611 - (Decreto N° 111/76) Queda prohibido para consumo humano la comercialización de quesos:

- a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.
- b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta.
- c) Los que contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).
- e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.
- f) Los que contengan toxinas microbianas.
- g) Los que contengan residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las máximas permitidas.

Los quesos que por alguna de las causas citadas precedentemente se encuentren prohibidos para consumo humano, podrán destinarse a consumo animal previa permisión otorgada por la autoridad competente. Dichos quesos deberán ser desnaturalizados en la pasta por medio de una solución de azul de metile-

no o una suspensión oleosa de negro de humo y depositados en instalaciones independientes y habilitadas a ese efecto por la autoridad que corresponda".

Artículo 612 - (Decreto N° 111/76) "El rotulado de los quesos deberá efectuarse de conformidad con las siguientes exigencias:

- a) El nombre asignado para su rotulación.
- b) Reglamentación general de productos alimenticios y, además, el número del establecimiento elaborador otorgado por la autoridad competente.
- c) Para los quesos de pasta blanda: si el producto es consistente, se efectuará con tinta especial o etiqueta sobre la corteza.

En caso contrario, en la etiqueta del envase o sobre el envase.

- d) Para los quesos semiduros: el número del establecimiento será estampado a fuego en la corteza o con tinta especial u otro sistema autorizado.

Las demás exigencias sobre rotulación, deberán consignarse con tinta especial sobre la corteza o en su defecto en un rótulo adherido a la corteza o sobre el envase o en el envase.

- e) Para los quesos de pasta dura: el número del establecimiento será estampado a fuego en la corteza u otro método permitido por la autoridad sanitaria nacional. Las demás exigencias sobre rotulación deberán consignarse sobre la corteza con tinta especial o en su defecto, en un rótulo adherido a la misma.
- f) Para los quesos trozados envasados al vacío o con gas inerte, en envases transparentes, la rotulación se efectuará sobre el material del envase o en una etiqueta adherida.
- g) Para los quesos trozados envasados en envases transparentes u opacos termo-sellados, sin vacío: la rotulación se efectuará sobre el envase o en una etiqueta adherida al mismo. Se consignará mes y año de envasado.
- h) En todos los casos la rotulación se efectuará en cada unidad de producto".

QUESOS DE PASTA BLANDA

Artículo 613 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Blanco Argentino*, se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, desuerada, salada o no, no madurada.
- b) Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.
- c) Forma: de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.
- d) Estabilización, Mín: 24 horas.
- e) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.
- f) Se reconocerán tres tipos, los que deberán responder en su rotulado y composición a los siguientes:
 - Queso Blanco Argentino:
 - agua, Máx: 75,0%
 - grasas (s/Extracto Seco): 20-40%

- Queso Blanco Argentino Semi-Magro:
- agua, Máx: 77,0%
- grasas (s/Extracto Seco): 10-19,9%
- Queso Blanco Argentino Descremado:
- agua, Máx: 80,0%
- grasas (s/Extracto Seco): menos de 10%

En el rótulo se consignará: día y mes de elaboración y con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera".

Artículo 613 bis - (Res. MSyAS N° 605 del 29.07.99)

1 - DESCRIPCION

1.1. DEFINICION:

Se entiende por Queso Minas Frescal, o queso fresco al obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con adición de bacterias lácticas específicas.

1.2. CLASIFICACION:

El Queso Minas Frescal es un queso semi-graso, de muy alta humedad, a ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

1.3. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA):

QUESO MINAS FRESCAL

2. COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. COMPOSICION

2.1.1. Ingredientes obligatorios

2.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida

2.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

2.1.2. Ingredientes opcionales

2.1.2.1. Leche en polvo

2.1.2.2. Crema

2.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

2.1.2.4. Cloruro de sodio

2.1.2.5. Cloruro de calcio

2.1.2.6. Cultivo de bacterias lácticas específicas

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriales

2.2.1.1. Consistencia: blanda, semidura

2.2.1.2. Textura: con o sin ojos mecánicos

2.2.1.3. Color: blanquecino

- 2.2.1.4. Sabor: suave o levemente ácido
- 2.2.1.5. Olor: suave, característico
- 2.2.1.6. Corteza: no posee, o fina
- 2.2.1.7. Ojos: eventualmente algunos ojos mecánicos.

2.2.2. Forma y Peso

- 2.2.2.1. Forma: Cilíndrico
- 2.2.2.2. Peso: De 0,5 a 5 kg

2.2.3. Requisitos físico-químicos

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de muy alta humedad y semi-grasos, establecidos en el Reglamento Técnico General Mercosur para Fijación de Identidad y Calidad de Quesos.

2.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración

Obtención de una masa coagulada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

2.2.5. Acondicionamiento

Deberá ser envasado en envase plástico o acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

2.2.6. Condiciones de conservación y comercialización:

El Queso Minas Frescal deberá mantenerse a una temperatura no superior a 8°C.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

3.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de muy alta humedad.

3.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

4. CONTAMINANTES:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones Generales

Las prácticas de higiene para elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a la pasteurización o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos y biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios Microbiológicos

El Queso Minas Frescal deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para Queso Minas Frescal, Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Nota del Editor: La Res GMC N° 069/93 fue incorporada al presente Código por Res MSyAS N° 003/95 y no por la Res MSyAS N° 110/95 como se publica en Boletín Oficial.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplicará el ítem 9 Rotulado, del Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denominará "*Queso Minas Frescal*"

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

9. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50C: 1995".

Artículo 614 - (Decreto N° 111/76) "Con la denominación de *Ricotta*, se entiende el producto obtenido por precipitación mediante el calor en medio ácido producido por acidificación, debida al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos a ese fin, de las sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.
- b) Estabilización, Mín: 24 horas.
- c) Forma: de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.
- d) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio, a una temperatura inferior a 10°C.
- e) Queda prohibido su fraccionamiento en los lugares de expendio.
- f) Se reconocerán tres tipos, los que deberán responder en su rotulado y composición a los siguientes:
 - Ricotta de leche entera:
 - Agua, Máx: 75,0%
 - Grasas: 11,1-13%
 - Ricotta de leche semidescremada:
 - Agua, Máx: 77,0%
 - Grasas: 5-11%
 - Ricotta de leche descremada:
 - Agua, Máx: 80,0%
 - Grasas: menos de 5%

g) La ricotta elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema. Se reconocen tres tipos, los que deberán responder en su rotulado y composición a los siguientes:

- Ricotta con crema:
- agua, Máx: 75,0%
- grasas: más de 11%
- Ricotta semimagra:
- agua, Máx: 77,0%
- grasas: 5-11%
- Ricotta magra:
- agua, Máx: 80,0%
- grasas: menos de 5%

h) El rotulado de las ricottas deberá efectuarse en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

i) Con caracteres y en lugar bien visible se consignará la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o cuerpo del envase: día y mes de elaboración".

Artículo 615 - (Decreto N° 111/76) "Con la denominación de Queso Petit Suisse Argentino, se entienden los productos frescos elaborados con leche entera o normatizada, con o sin el agregado de crema; acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada;
- b) Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme;
- c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termo-sellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación;
- d) Estabilización, Mín: 24 horas;
- e) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C;
- f) Deberá responder en su rotulado y composición a los siguientes:

- Queso petit-suisse argentino:
- Agua, máx: 75%
- Grasas (s/extracto seco), más de: 40,0%
- Queso petit-suisse argentino semimagro:
- Agua, máx: 77%
- Grasas (s/extracto seco): 10,0 a 40,0%
- Queso petit-suisse argentino descremado
- Agua, máx: 80%
- Grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%

Cuando se hubieren adicionado del 2,0% de cloruro de sodio, se rotularán con el agregado de la leyenda: Demi-sel.

En todos los casos deberá consignarse en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles llevarán: día y mes de elaboración".

Artículo 616 - (Decreto N° 111/76) "Con la denominación de Queso Neufchatel Argentino, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada mediante el cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: blanda, desuerada, amasada con crema, pudiendo ser ligeramente prensada y salada;
- b) Pasta: blanda, fina, untuosa, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente ácido-dulce o salado; color blanco-amarillento uniforme;
- c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación;
- d) Estabilización, Mín: 24 horas;
- e) Deberá responder a la siguiente composición:
 - agua, Máx: 72,5%
 - grasas (s/Extracto Seco), Mín: 60,0%
 - Este queso se rotulará:
 - Queso Neufchatel Argentino.
 - Cuando la crema agregada sea previamente batida, este producto se rotulará:
 - Queso Fontainebleau Argentino.

En ambos casos, en el cuerpo del envase, con caracteres y en lugar bien visible se consignará la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase se harán constar: día y mes de elaboración".

Artículo 617 - (Decreto N° 111/76) "Con la denominación de Queso Mascarpone Argentino, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera y crema, coagulada por calor y ácidos permitidos a ese efecto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, desuerada y amasada;
- b) Pasta: blanda (fresca), fina, untuosa, homogénea; aroma agradable y poco perceptible; sabor poco acentuado, ligeramente dulce que recuerda a manteca; color blanco-amarillento uniforme.
Contenido graso en el extracto seco: no menor de 80,0%;
- c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termosellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación;
- d) Estabilización, Mín: 24 horas;
- e) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará: *Queso Mascarpone Argentino*. En el cuerpo del envase, con caracteres y en lugar bien visible, se consignará la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase deberá figurar: día y mes de elaboración".

Artículo 618 - (Decreto N° 111/76) "Con la denominación de *Queso Mozzarella Argentino*, se entiende el producto fresco elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivos de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, hilada, salada y fermentada;
- b) Pasta: blanda, algo consistente y ligeramente elástica; sabor poco desarrollado; color blanco-amarillento uniforme;
- c) Superficie: lisa, entera, brillante, de color blanco-amarillento;
- d) Estabilización: mayor de 24 horas;

e) Peso: no menor de 200 g y envuelta en origen;

f) Composición:

- agua, Máx: 60,0%
- grasas (s/Extracto Seco), Mín: 35,0%

g) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará: *Queso Mozzarella Argentino*. En el rótulo o en el material de envoltura se consignará la leyenda: Manténgase en heladera y en uno u otro se hará constar: día y mes de elaboración".

Artículo 619 - (Decreto N° 111/76) "Con la denominación de *Queso Caccio Argentino*, se entiende el producto fresco, semigraso, elaborado con leche entera o normatizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, prensada, estacionada, fermentada, hilada, moldeada, salada.
- b) Pasta: blanda, aroma poco perceptible; sabor muy poco desarrollado y limpio; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: entera, lisa, de color blanco-amarillento.
- d) Forma: cilíndrica achatada, paralelepípedo o piriforme.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 3 días.
- f) Peso: hasta 3 kg.
- g) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará: *Queso Caccio Argentino*. En el rótulo se consignará la leyenda: Manténgase en heladera, y hará constar: día y mes de elaboración".

Artículo 620 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso de Crema, se entiende el producto fresco, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.
- b) Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente ácido-dulce o salado; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Forma: variable de acuerdo al envase que será de material plástico con tapa o cierre termo-sellado u otro envase aprobado por la autoridad sanitaria nacional, que impida su contaminación.
- d) Estabilización, Mín: 24 horas.
- e) Composición:
 - agua, Máx: 72,5%
 - grasas (s/Extracto Seco), Mín: 60,0%
- f) Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Queso de crema*. Cuando se le hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotulará: *Queso de crema Demi-Sel*. En todos los casos se consignará en el cuerpo del envase, con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera. En la tapa o en el cuerpo del envase se hará constar: día y mes de elaboración".

Artículo 620 bis - (Decreto N° 111/76) Para los quesos: Blanco Argentino, Ricotta, Petit-Suisse Argentino, Neufchatel Argentino, Fontainebleau Argentino, Mascarpone Argentino, Mozzarella Argentino, Caccio Argentino, de Crema, se admitirá como excepción al final de la distribución en los meses de verano, una temperatura no mayor de 13°C.

Para los quesos mencionados precedentemente, la fecha de elaboración será la que corresponde a no más de 72 horas a partir del momento inicial de la estabilización".

(Res. 260, 30.1.74)- "A partir de la fecha, el Queso Blanco Argentino, la Ricotta, el Queso Petit-Suisse Argentino, el Queso Neufchatel Argentino, el Queso Fontainebleau Argentino, el Queso Mascarpone Argentino, el Queso de Crema, los Quesos fundidos con agregados y los Quesos fundidos para Untar con o sin agregados, deberán mantenerse inmediatamente después de elaborados y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Todos los quesos (mencionados precedentemente) deberán llevar en el cuerpo del envase con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Manténgase en heladera y en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres semejantes a los anteriores, el día y mes de elaboración".

Artículo 621 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Cuartirolo Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: cerrada, algo elástica, blanda, sabor ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: ligeramente consistente; entera; lisa o rugosa.
- d) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo.
- e) Tiempo de maduración y peso: Mín: 20 días, para los que pesen menos de 2,5 kg y Mín: 30 días, para los que pesen de 2,5 a 5,0 kg.

Este producto se rotulará: *Queso Cuartirolo Argentino*".

Artículo 622 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Cremoso Argentino*, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera o normatizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío.
- b) Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Contenido de grasas en el extracto seco, Mín: 50,0%
- d) Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada.
- e) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo.
- f) Tiempo de maduración y peso,
 - Mín 20 días, para los que pesen menos de 2,5kg
 - Mín: 30 días, para los que pesen 2,5 a 5,0kg

Este producto se rotulará: *Queso Cremoso Argentino*".

Artículo 623 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Brie Argentino* y *Queso Camembert Argentino*, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, moldeada, desuerada, salada y madurada en cámara fría.

- b) Pasta: blanda, compacta, untuosa, homogénea; sabor ligeramente picante; aroma característico y pronunciado; color amarillento uniforme.
- c) Superficie: recubierta de mohos de color blanco-grisáceo (*Penicillium candidum* o *P. camembertii*) no veteado.
- d) Forma: cilíndrica achatada.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 3 semanas
- f) Peso, aprox: 2 kg
 - Este producto se rotulará: *Queso Brie Argentino*
- g) Peso, menor de 500 g y Tiempo de maduración: menos de 1 mes
 - Este producto se rotulará: *Queso Camembert Argentino*

En ambos casos se consignará en el rótulo: día y mes de elaborado".

Artículo 624 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Limburgo Argentino o Queso Romadur Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cruda, moldeada, salada y madurada con bacterias (*Bacterium cassei* Limburgensis y *Tetracoccus liquefaciens*);
- b) Pasta: blanda, compacta, inconsistente, untuosa, homogénea en la periferia y algo más firme en la parte central; de color blanco-amarillento en la periferia y algo más claro en el centro; de sabor típico característico y aroma fuerte y penetrante originado por la proteólisis enzimática y microbiana;
- c) Superficie: entera, lisa, de color ocre claro;
- d) Forma: paralelepípedo;
- e) Tiempo de maduración, Mín: 45 días;
- f) Peso: menor de 1 kg.

Este producto se rotulará: *Queso Limburgo Argentino o Queso Romadur Argentino*".

Artículo 625 - (Decreto N° 111/76)"Con la denominación de Queso Por Salut Argentino o Queso St. Paulin Argentino, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada con cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada;
- b) Pasta: blanda, consistencia elástica; sabor dulce; aroma acentuado típico; color blanco-amarillento o débilmente rojizo;
- c) Corteza: lisa, bien formada, resistente;
- d) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo;
- e) Tiempo de maduración, Mín: 30 días;
- f) Peso, Máx: 4 Kg.

Este producto se rotulará: *Queso Por Salut Argentino o Queso St. Paulin Argentino*.

Artículo 626 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Criollo, se entiende el producto fresco, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, elástica y de cierta consistencia con algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, limpio y bien desarrollado; color amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- d) Forma: Paralelepípedo y sección transversal cuadrada de 20 cm de lado aproximadamente.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 30 días;
- f) Peso: 3 a 5 kg.

Este producto se rotulará: *Queso Criollo*.

Artículo 627 - (Res. MSyAS N° 292/99)

1. DESCRIPCION:

1.1. DEFINICION

Se entiende por *Queso Azul* el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

1.2. CLASIFICACION

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el “Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

1.3. DESIGNACION¹⁵ (Denominación de Venta)

Se denominará *Queso Azul*. Opcionalmente podrá denominarse “*Queso Gorgonzola*” o “*Queso Roquefort*”.

2.COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1. COMPOSICION

2.1.1. Ingredientes obligatorios. Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- Cloruro de sodio.
- Cultivos de *Penicillium roquefortii*.

2.1.2. Ingredientes opcionales

- Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

¹⁵ A continuación transcribimos el artículo 3° de la Res MSyAS N° 292/99

Artículo 3° - Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia de la presente Resolución no podrán utilizarse las denominaciones opcionales a las que se hace referencia en el Artículo 627 del Código Alimentario Argentino, según la modificación efectuada por la presente Resolución .

- Cultivos de bacterias lácticas específicas.
- Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.
- Cloruro de calcio.

2.2. REQUISITOS

2.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES

2.2.1.1. Consistencia

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

2.2.1.2. Textura

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

2.2.1.3. Color

Blanco a blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

2.2.1.4. Sabor

Picante, salado, característico.

2.2.1.5 Olor

Característico acentuado.

2.2.1.6. Corteza

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

2.2.1.7. Ojos

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

2.2.2. FORMA Y PESO

2.2.2.1. Forma Cilíndrica

2.2.2.2. Peso 2 a 13 kg.

2.2.3. REQUISITOS FISICOS - QUIMICOS

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasas establecidas en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

2.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION

2.2.4.1 Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementadas o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15°.

2.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15°C).

2.2.5. ACONDICIONAMIENTO

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

2.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8°C .

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. ADITIVOS.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95, para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

3.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

No se autorizan

4. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presente en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el "Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos ", Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor a 60 días.

5.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3. Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Requisitos Microbiológicos para Quesos", Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95, para Quesos de Mediana Humedad.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General Mercosur de identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se rotulará "*Queso Azul*". Opcionalmente podrá rotularse "*Queso Gorgonzola*" o "*Queso Roquefort*".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4 A: 1982. Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Materia grasa: FIL 5 B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

9. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50 C: 1995. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo.

Asimismo se tendrán en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma A 6 del Codex Alimentarius Norma General para el Queso y la Norma FIL 99 A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos".

QUESOS DE PASTA SEMI-DURA

Artículo 628 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Gruyere Argentino y Queso Emmenthal Argentino, se entienden los productos semi-duros, grasos, elaborados con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) *Masa*: cocida, moldeada, prensada, salada, termo excitada y madurada.
- b) *Pasta*: firme, de consistencia elástica, con numerosos ojos lisos, brillantes, de 1 a 2,5 cm de diámetro, uniformemente distribuidos; sabor suave, limpio, agradable, dulce; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.
- c) *Corteza*: lisa, bien formada, consistente.
- d) *Forma*: cilíndrica achatada y sección vertical elíptica alargada.
- e) *Tamaño grande*: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 3 meses.

Este producto se rotulará: *Queso Gruyere Argentino*.

- f) *Tamaño chico*: peso de 25 a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 2 meses.

Este producto se rotulará: *Queso Gruyerito Argentino*.

- g) *Tamaño extra-grande*: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración superior a 3 meses; con ojos de mayor tamaño.

Este producto se rotulará: *Queso Emmenthal Argentino*".

Artículo 629 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Fontina Argentino* o *Queso Colonia Argentino*, se entiende el producto semi-duro, graso, elaborado con leche entera normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-dura, moldeada, prensada, salada, termo excitada.
- b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica pero fundente en la boca; con algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias; sabor y aroma característicos, suaves, dulces, limpios, agradables y bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- d) Forma: cilíndrica, caras paralelas y perfil convexo.
- e) Tiempo de maduración, Mín: 2 meses.
- f) Peso: entre 5 y 10 kg.

Este producto se rotulará: *Queso Fontina Argentino* o *Queso Colonia Argentino*.

Artículo 630 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Pategrás Argentino* o *Queso Gouda Argentino*, se entiende el producto semi-duro, graso, elaborado con leche entera normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico; aroma suave, limpio, agradable, bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa y de consistencia adecuada.
- d) Forma: cilíndrica da caras paralelas y perfil convexo.
- e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:
 - *Grande*: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración Mín: 2 meses.
 - *Mediano*: 1 kg a 5 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.
 - *Chico*: menos de 1 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Estos productos se rotularán: *Queso Pategrás Argentino* o *Queso Gouda Argentino*.

Artículo 630 bis - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Pategrás Sandwich Argentino*, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) *Masa*: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) *Pasta*: compacta, firme, de consistencia elástica; con o sin algunos pequeños ojos bien diseminados; sabor dulce característico y aroma suave, limpios, bien desarrollados, agradables; color amarillento uniforme.
- c) *Corteza*: escasa, lisa, de consistencia adecuada. Cuando la maduración se efectúe en sacos de material plástico, prácticamente carecerán de corteza.
- d) *Forma*: paralelepípedo.
- e) *Tamaño*: peso y tiempo de maduración:
 - *Grande*: 5 a 10 kg. Maduración Mín: 2 meses.
 - *Mediano*: 1 a 5 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.
 - *Chico*: menos de 1 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Estos productos se rotularán: *Queso Pategrás Sandwich Argentino*.

Artículo 631 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Holanda Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, firme, elástica, con algunos ojos bien diseminados; sabor y aroma dulce, ligeramente picante, suaves, limpios, agradables, bien desarrollados; color amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa y de consistencia adecuada.
- d) Forma: esférica, ligeramente achatada en ambas caras.
- e) Tamaño: peso y tiempo de maduración:
 - Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración Mín: 2 meses.
 - Mediano: 1,5 kg a 5 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.
 - Chicos: menos de 1,5 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Estos productos se rotularán: *Queso Holanda Argentino* o *Queso Edam Argentino*.

Artículo 632 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Cheddar Argentino*, se entiende el producto semiduro, graso, elaborado con leche entera (pudiendo ser adicionado de crema), acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, previamente fermentada, moldeada, salada, prensada y madurada.
- b) Pasta: fina, compacta, friable, de textura granulosa; sabor ligeramente picante característico; aroma limpio y bien desarrollado; color blanco-amarillento o amarillento.
- c) Corteza: recubierta por una tela adecuada o parafinada.
- d) Forma: cilíndrica.
- e) Tamaño, pesos y tiempo de maduración:
 - Grande: mayor de 10 kg. Maduración Mín: 3 meses.
 - Mediano: 5 a 10 kg. Maduración Mín: 2,5 meses.
 - Chico: menos de 5 kg. Maduración Mín: 2 meses.

Este producto se rotulará: *Queso Cheddar Argentino*.

Artículo 632 bis - (Decreto N° 111/76) Con la denominación genérica de Quesos de masa lavada, se entienden los productos semi-duros, grasos, elaborados con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida por el agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: firme, elástica, con algunos ojos pequeños y bien distribuidos; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, consistente, bien formada.
- d) Forma, tamaño, peso y tiempo de maduración:

Forma cilíndrica: peso y tiempo de maduración:

Grande: 7 a 12 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.

Este producto se rotulará: *Queso Samsøe Argentino*.

Mediano: 3 a 7 kg. Maduración Mín: 1,5 mes.

Este producto se rotulará: Queso Fynbo Argentino.

Chico: menos de 1 kg. Maduración Mín: 1 mes.

Este producto se rotulará: Queso Mini-Fynbo Argentino

Forma paralelepípedo: peso y tiempo de maduración.

Sección transversal cuadrada: peso 3 a 6 kg. Maduración, Mín: 2,5 meses.

Este producto se rotulará: *Queso Danbo Argentino*.

Artículo 633 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Tybo Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche semi descremada o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: lavada, semi-cocida por agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: firme de consistencia elástica, con o sin algunos ojos pequeños y bien diseminados; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento.
- c) Corteza: lisa, consistente, bien formada.
- d) Forma: barra de sección transversal rectangular.
- e) Peso: 3 a 4 kg.
- f) Maduración, Mín: 2 meses.

Este producto se rotulará: *Queso Tybo Argentino*.

Artículo 634 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de Queso Cacciocavallo Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cordero, cabrito y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) *Masa:* fermentada, hilada, salada, madurada.
- b) *Pasta:* compacta, semi-dura, semi-consistente y friable; sabor picante y aroma agradable bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) *Corteza:* lisa, de consistencia adecuada.
- d) *Forma:* de clava
- e) *Maduración,* Mín: 30 días.
- f) *Peso:* menor de 2 kg.

Este producto se rotulará: *Queso Cacciocavallo Argentino*.

QUESOS DE PASTA DURA

Artículo 635 - (Res. MSyAS N° 300/99)

1. DESCRIPCION:

1.1 Definición:

Se entiende por *Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz* los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1.2. Clasificación

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigrasos a grasos de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur e Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

1.3. Designación (denominación de venta):

Se denomina "*Queso Parmesão*", "*Queso Parmesano*", "*Queso Reggianito*", "*Queso Reggiano*" o "*Queso Sbrinz*", de acuerdo con el ítem 2.2.2.

2- COMPOSICION Y REQUISITOS

2.1.COMPOSICION:

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

2.1.1.1. Leche integral o estandarizada en su contenido de materia grasa.

2.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

2.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

2.1.1.4. Cloruro de sodio.

2.1.2. Ingredientes opcionales

2.1.2.1. Crema.

2.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas.

2.1.2.3. Cloruro de calcio.

2.2. REQUISITOS

2.2.1. Características Sensoriales.

2.2.1.1. Consistencia: dura.

2.2.1.2. Textura: compacta, quebradiza y granulosa.

2.2.1.3. Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

2.2.1.4. Sabor: salado levemente picante.

2.2.1.5. Olor: característico.

2.2.1.6. Costra lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

2.2.1.7. *Ojos*: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

2.2.2. Forma y Peso

2.2.2.1. Forma

Cilindros de faces planas, de perfil ligeramente convexo.

2.2.2.2. Peso

Parmesão	de 4 a 8 Kg
----------	-------------

Reggianito y Sbrinz	de 5 a 10 Kg
Reggiano	de 10 a 20 Kg
Parmesano	más de 20 Kg.

2.2.3. Requisitos Físico - Químicos

Corresponderán a las Características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

2.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

2.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

2.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

2.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

2.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20° C, con el objetivo de mantener las características.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

3.1. Aditivos.

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N°110/95.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95, y también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolubina BK.

3.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

5. HIGIENE

5.1. Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico Mercosur sobre las condiciones Higiénico - Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Resolución GMC N° 080/96, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3. Criterios Microbiológicos.

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Requisitos Microbiológicos para Quesos", Resolución GMC N° 069/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95, para Quesos de Baja Humedad.

6.PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento Mercosur correspondiente.

7.ROTULADO

Se aplica el ítem 9 Rotulado del "Reglamento General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos", Resolución GMC N° 079/94, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 110/95.

Se denomina "Queso Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz", según corresponda y de acuerdo con el ítem 2.2.2.

8.METODOS DE ANALISIS

Humedad : FIL 4 A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados.

Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia)

Materia Grasa: FIL 5 B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

9.MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos de Muestreo.

Asimismo se tendrá en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma FIL A 6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Artículo 636 - (Res. MSyAS N° 300 del 14.04.99) Derogado.

Artículo 637 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de "*Queso Romano Argentino*" y "*Queso Sardo Argentino*", se entienden los productos de pasta dura, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, limpio, bien desarrollado; color blanco-amarillento.
- c) Corteza: lisa, sana, bien formada, consistente.
- d) Forma: cilíndrica achatada en los de tamaño grande; esferoide con sección vertical de caras paralelas y bordes convexos en los de tamaño chico.
- e) Contenido de grasas (s/Extracto Seco), Mín: 38,0%.

f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

- Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 9 meses.
- Mediano: 3 a 8 kg. Maduración Mín: 6 meses.
- Estos productos se rotularán: *Queso Romano Argentino*.

Chico: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Este producto se rotulará: *Queso Sardo Argentino*.

Artículo 637 bis - (Decreto N° 111/76) Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el Artículo 637, pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, se rotularán: *Queso Pepato Argentino*. Cuando presenten la corteza simulando la trama de un canasto, se rotularán: *Queso Canestrato Argentino*.

Artículo 638 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Provolone Argentino*, se entiende el producto de pasta dura, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: dura, compacta, consistente, estructura quebradiza y granulosa; sabor suave o picante y aroma agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento.
- c) Corteza: de consistencia adecuada, con surcos longitudinales por las estrías del molde.
- d) Forma: tronco-cónica, alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana.
- e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:
 - Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 9 meses.
 - Mediano: 4 a 8 kg. Maduración Mín: 5 meses.
 - Chico: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Estos productos se rotularán: *Queso Provolone Argentino*.

f) Cuando el tiempo de maduración de acuerdo al tamaño y peso indicados precedentemente sea: 4, 3 y 2 meses respectivamente, estos productos se rotularán: *Queso Provolone Argentino semiduro*.

QUESOS DE PASTA HILADA

Artículo 639 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Provolone Hilado Argentino*, se entiende el producto de pasta dura, elaborada con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: fermentada, hilada, salada y madurada.
- b) Pasta: dura, compacta, semi-consistente y friable; sabor característico al igual que el aroma, originados por el cuajo y/o enzimas utilizadas, picante y agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: de consistencia adecuada.
- d) Forma: tronco-cónica alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana. Puede presentarse también con la forma de: pera, melón o cilíndrica.
- e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

- Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 8 meses.
- Mediano: 4 a 8 kg. Maduración Mín: 5 meses.
- Chico: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

Estos productos se rotularán: *Queso Provolone Hilado Argentino*.

- f) Los productos de tamaño mediano y chico que tengan un tiempo de maduración de 3 y 2 meses, respectivamente, se deberán rotular: *Queso Provolone Hilado Argentino semi-duro*.

QUESOS RALLADOS

Artículo 640 - (Decreto N° 111/76) Con la denominación de *Queso Rallado*, se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica de la pasta de quesos de pasta dura aptos para el consumo, aunque presenten deficiencias morfológicas o de carácter comercial.

Este producto se presentará en forma de gránulos más o menos finos y podrá ser tratado por procesos adecuados, previamente permitidos por la autoridad sanitaria nacional con la finalidad de asegurar su conservación.

(Res. MSyAS N° 101/93) "Este producto no deberá ser adicionado de ninguna sustancia extraña al queso del cual proviene, permitiéndose solamente el agregado de dióxido de silicio (Artículo 1398.130) como antiaglomerante en cantidades no superiores a 0,5 g% p/p".

El queso rallado será elaborado y envasado en establecimientos habilitados a ese efecto por la autoridad competente.

Este producto se rotulará: *Queso Rallado* (sin indicar el queso del cual proviene).

En el rótulo se consignará: mes y año de envasado.

En los establecimientos que elaboren y expendan pastas alimenticias frescas o frescas y secas, se permitirá el expendio de queso rallado, siempre que la operación se efectúe en presencia del adquirente".

QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS

Artículo 641 - (Res. MSyAS N° 204/88)

1) Definición: Con las denominaciones de *Queso Fundido o Reelaborado* y *Queso Fundido o Reelaborado para Untar*, se entienden los productos obtenidos por molido o rallado, mezclado y fundido por medio de calor y agentes emulsificantes, de uno o más tipos de queso, aptos para el consumo humano, con o sin agregado de productos alimenticios autorizados.

2) Ingredientes opcionales: crema, manteca, leche, leche en polvo, sueros de lechería en polvo, concentrados de leche y/o sueros de lechería, caseinatos, cloruro de sodio, especias y/o condimentos, productos alimenticios.

3) Aditivos: citratos, tartratos, fosfatos, polifosfatos de sodio, potasio o calcio, en cantidades de hasta 3,0% p/p; ácido acético y/o láctico; preparados enzimáticos autorizados; colorantes naturales de uso permitido; esencias naturales o sintéticas de uso permitido; ácido sórbico o sus sales de sodio, potasio o calcio, hasta un máximo de 1000 ppm expresado como ácido sórbico; nisina hasta un máximo de 12,5 ppm; aire, dióxido de carbono o gases inertes; estabilizantes de uso permitido hasta un máximo de 0,5% p/p.

4) Características del producto listo para el consumo (quesos sin agregados).

4.1) Textura:

4.1.1) Queso fundido o Reelaborado: compacta, cerrada, fina, semidura, cortable.

4.1.2) Queso Fundido o Reelaborado para Untar: compacta, cerrada, fina, untable.

4.2) Color: similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.3) Olor: similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.4) Forma: de acuerdo al envase.

4.5) Dimensiones y peso: de acuerdo al envase.

4.6) Otras características distintivas del producto: cuando el Queso Fundido o Reelaborado y el Queso Fundido o Reelaborado para Untar contengan algun/os o todos los ingredientes y/o aditivos mencionados en los puntos 2 y 3 del presente artículo, el producto terminado presentará las características organolépticas y morfológicas

acordes con los agregados realizados.

5) Características distintivas del proceso de elaboración:

5.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración, deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

5.2) Los condimentos, especias y alimentos autorizados para su agregado, deben ser convenientemente tratados para garantizar su calidad higiénico-sanitaria.

5.3) Durante su procesamiento, el producto debe ser calentado a una temperatura mínima de 70°C durante 30 segundos, o a una combinación tiempo/temperatura equivalente.

6) Composición química:

6.1) Agua, máx:

Queso Fundido o Reelaborado: 50,00%

Queso Fundido o Reelaborado para untar: 60,00%

6.2) Grasa en Materia seca, mín:

Queso Fundido o Reelaborado: 40,00%

Queso Fundido o Reelaborado para untar: 40,00%

7) Requerimientos higiénico-microbiológicos:

Microorganismos	n	c	m	M
7.1) Coliformes	5	2	10	10 ²
7.2) Hongos y levaduras	5	2	10 ²	10 ³
7.3) Staphylococcus aureus coag. posit	5	2	3.10	3.10
7.4) Clostridia reductores de sulfito ¹⁶	5	2	10 ²	10 ³

7.5) En la elaboración de Quesos Fundidos o Reelaborados y Quesos Fundidos o Reelaborados para Untar, queda prohibido:

7.5.1) La adición de cualquier sustancia que no se encuentre expresamente autorizada.

¹⁶ Este requerimiento solamente para los productos contemplados en el presente artículo, que contengan el agregado de condimentos y/o especias y/o alimentos.

7.5.2) La utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos que presenten fallas morfológicas, de presentación comercial, o no adecuados para la venta al público como tales, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

8) Envase y rotulación:

8.1) Envases o envolturas bromatológicamente aptos según el Artículo 184 del presente Código.

8.2) Rotulación:

8.2.1) Los Quesos Fundidos o Reelaborados y Quesos Fundidos o Reelaborados para Untar obtenidos a partir de un solo tipo de Queso definido en los artículos correspondientes del presente Código, o de una mezcla en la cual uno de los tipos esté en la proporción mínima del 75% sobre la mezcla de quesos se rotulará:

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado para Untar o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado con ... (2) ... o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado para Untar con ... (2)... o

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado con sabor a ... (3) ...,

Queso ... (1) ... Fundido o Reelaborado para Untar con Sabor a ... (3) ...

según corresponda, llenándose los espacios en blanco identificados (1), con el tipo de Queso predominante, los espacios en blanco (2), con el nombre de los condimentos y/o especias y/o alimentos cuando hayan sido adicionados y los espacios en blanco (3), con la denominación del sabor o esencia agregados.

8.2.2) Los quesos fundidos obtenidos a partir de una mezcla de quesos en la cual ninguna variedad esté en una proporción igual o mayor al 75%, se rotularán: *Queso fundido o Reelaborado Mixto* o *Queso fundido o Reelaborado Mixto para Untar*, según corresponda. Cuando los mismos sean adicionados de condimentos y/o especias y/o alimentos, o de esencias y/o saborizantes, se rotularán siguiendo el mismo criterio establecido en el punto 8.2.1.

8.2.3) Se deberá consignar en el rótulo la leyenda Con colorante de uso permitido y/o con saborizante de uso permitido y/o con estabilizante de uso permitido, según corresponda.

Deberá consignarse la leyenda Manténgase refrigerado y el día y mes de elaboración, con caracteres y en lugar bien visible.

En el caso particular de queso fundido para untar deberá consignarse además la recomendación Consumir Antes de ... o la fecha de vencimiento.

El lote de producción deberá estar identificado en forma directa o en clave.

9) Condiciones de conservación y comercialización: Hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 10°C."

QUESOS FUNDIDOS PROCESADO POR ULTRA ALTA TEMPERATURA

Artículo 641 bis (Res. MSyAS N° 204/88)

1) *Definición:* Con la denominación de *Queso Fundido Procesado por Ultra Alta Temperatura (U.A.T.)* o *Queso Fundido para Untar Procesado por Ultra Alta Temperatura U.A.T.*, se entiende el producto obtenido por molido o rallado, mezclado y fundido por medio de calor y agentes emulsificantes, de una o más variedades de queso, aptos para el consumo humano, con o sin agregado de productos alimenticios, el cual luego de la fusión sufra un tratamiento térmico a 135-145°C durante 5-10 segundos.

2) *Ingredientes Opcionales*: Crema, manteca, leche, leche en polvo, sueros de lechería en polvo, concentrados de leche y/o sueros de lechería, caseinatos, cloruro de sodio, especias y/o condimentos, productos alimenticios.

3) *Aditivos*: Citratos, tartratos, fosfatos y polifosfatos de sodio, potasio o calcio, en cantidades de hasta 3,0% p/p; ácido acético y/o láctico; preparados enzimáticos autorizados; colorantes naturales de uso permitido; esencias naturales o sintéticas de uso permitido; ácido sórbico o sus sales de sodio, potasio o calcio, hasta un máximo de 1000 ppm expresados como ácido sórbico; nisina hasta un máximo de 12,5 ppm; aire, dióxido de carbono o gases inertes; estabilizantes de uso permitido hasta un máximo 0,5% p/p.

4) Características del producto listo para el consumo (Quesos sin agregados)

4.1) Textura:

4.1.1) Quesos Fundidos Procesados por Ultra Alta Temperatura: Compacta, cerrada, fina, semidura, cortable.

4.1.2) Queso Fundido para Untar Procesado por Ultra Alta Temperatura: Compacta, cerrada, fina, untable.

4.2) Color: Similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.3) Olor: Similar al queso o mezcla de quesos utilizados.

4.4) Forma: De acuerdo al envase.

4.5) Dimensiones y peso: De acuerdo al envase.

4.6) Otras características distintivas del producto: Cuando el Queso Fundido Procesado por Ultra Alta Temperatura y el Queso Fundido para Untar Procesado por Ultra Alta Temperatura contengan algún/os o todos los ingredientes y/o aditivos mencionados en los puntos 2 y 3 del presente artículo, el producto terminado presentará las características organolépticas y morfológicas acordes con los agregados realizados.

5) Características distintivas del proceso de elaboración:

5.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración, deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

5.2) Las especias, condimentos y alimentos que se agreguen al producto, deberán ser previamente esterilizados.

5.3) Luego del proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento entre los 135-145°C durante 5-10 segundos.

El equipo de tratamiento térmico deberá contar con un termógrafo.

Los registros deberán conservarse hasta la fecha de vencimiento del producto, con la identificación del lote.

5.4) El envasado del producto se realizará a una temperatura mínima de 75°C.

6) Composición química:

	Queso Fundido	Queso Fundido Untable
6.1) Agua, máx	50,00%	60,00%
6.2) Grasa en Materia seca, mín	40,00%	40,00%

7) Requerimientos higiénico-microbiológicos:

Microorganismos	n	c	m	M
7.1) Coliformes	5	2	10	10 ²
7.2) Staphylococcus aureus coag. positiva	5	2	5.10	5.10 ₂
7.3) Clostridia reductores de sulfito	5	2	10	10 ²

7.4) En la elaboración de Quesos Fundidos y Quesos Fundidos para Untar Procesados por Ultra Alta Temperatura, queda prohibido:

7.4.1) La adición de cualquier sustancia que no se encuentre expresamente autorizada

7.4.2) La utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos que presenten fallas morfológicas, de presentación comercial, o no adecuados para la venta al público como tales, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

8) Envase y Rotulación:

8.1) Envases o envolturas bromatológicamente aptos según el Artículo 184 del presente Código.

8.2) Rotulación:

8.2.1) Los Quesos Fundidos y Quesos Fundidos para Untar Procesados por Ultra Alta Temperatura obtenidos a partir de un solo tipo de queso definido en los artículos correspondientes del presente Código, o de una mezcla en la cual uno de los tipos esté en la proporción mínima del 75% sobre la mezcla de quesos, se rotulará:

Queso ... (1) ... Fundido ó

Queso ... (1) ... Fundido para Untar ó

Queso ... (1) ... Fundido con ... (2) ... ó

Queso ... (1) ... Fundido para Untar con ... (2)...ó

Queso ... (1) ... Fundido con Sabor a ...(3)... ó

Queso ... (1) ... Fundido para Untar con Sabor a... (3) ...,

según corresponda, llenándose los espacios en blanco identificados (1), con el tipo de queso predominante, los espacios en blanco (2), con el nombre de los condimentos y/o especias y/o alimentos cuando hayan sido adicionados y los espacios en blanco (3), con la denominación del sabor o esencia agregados.

Se consignará a continuación la leyenda: “Queso Procesado por Ultra Alta Temperatura” ó “Queso Procesado por U.A.T”.

8.2.2) Los Quesos Fundidos obtenidos a partir de una mezcla de quesos en la cual ningún tipo esté en una proporción igual o mayor al 75%, se rotularán: *Queso Fundido Mixto* o *Queso Fundido Mixto para Untar*, según corresponda.

Cuando los mismos sean adicionados de condimentos y/o especias y/o alimentos o de esencias y/o saborizantes, se rotularán siguiendo el mismo criterio establecido en el punto 8.2.1).

Se consignará a continuación la leyenda *Queso Procesado por Ultra Alta Temperatura* ó *Queso Procesado por U.A.T.*

8.2.3) Se deberá consignar en el rótulo la leyenda Con colorante de uso permitido y/o Con saborizante de uso permitido y/o Con estabilizante de uso permitido, según corresponda.

Deberá consignarse fecha de vencimiento.

El lote de producción debe estar identificado en forma directa o en clave.

9) Condiciones de conservación y comercialización: Las condiciones higiénicas-sanitarias generales que se aplican a los productos alimenticios."

Artículo 641 tris - (Res. MSyAS N° 20488) "Los quesos que lleven la leyenda: Manténgase en heladera y se encuentren fuera del ambiente indicado, serán decomisados en el acto, sin perjuicio de cualquier otra sanción que correspondiere".

Artículo 642 - (Decreto N° 111/76) La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar la elaboración y expendio para consumo humano de quesos con nombres de fantasía o marca registrada, siempre que en el rótulo se consigne con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad el tipo al cual corresponde.

La autoridad sanitaria nacional podrá establecer las características microbiológicas de los quesos de pasta blanda, semidura y dura".

Artículo 642bis - (Res. MSyAS N° 1276/88) Anulado

CAPITULO IX

ALIMENTOS FARINÁCEOS: CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS

Artículo 643 - *Entiéndese por Cereales*, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados.

En general no deben contener más de 15% de agua a 100°-105°C.

Queda permitido el pulimento, lustre, abrillantado o glaseado de los cereales descortezados (arroz, cebada, etc), mediante glucosa o talco, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0,5% y blanqueado con anhídrido sulfuroso, tolerándose la presencia en el cereal de hasta 400 mg de SO₂ total por kg.

Artículo 644 - Queda prohibido el abrillantado con sangre de drago y resinas.

Se prohíbe el empleo de la palabra Crema para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz y otros cereales, como también los nombres de fantasía para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.

Artículo 645 - Los cereales podrán presentarse como:

1. Cereales inflados (Puffed Cereals), obtenidos por procesos industriales adecuados mediante los cuales se rompe el endosperma y los granos se hinchan.
2. Cereales aplastados, laminados, cilindrados o roleados (Rolled Cereals), preparados con granos limpios liberados de sus tegumentos y que después de calentados o de ligera torrefacción se laminan convenientemente.
3. Cereales en copos (Flakes) preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados.

Artículo 646 - Cereales en hebras preparados con harinas íntegras o sémolas de cereales (Grits) y extracto de malta, moldeando la masa y horneando convenientemente las hebras obtenidas.

Artículo 647 - (Res. MSyAS N° 1547/90) Se entiende por *Arroz entero* o Arroz integral el grano de *Oryza sativa* L. descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos.

Podrá contener como máximo: 14,0% de humedad y 1,2% de cenizas (500°-550°C).

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arroz integral, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y se consignará con caracteres bien visibles el nombre del tipo al que pertenece".

Artículo 648 - (Res. MSyAS N° 1547/90) Los distintos productos derivados del arroz deberán responder a las definiciones consignadas a continuación. Su denominación deberá figurar en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, junto al Tipo (Artículo 649) y Calidad (Artículo 651) que corresponda.

- a) Arroz pulido o Arroz blanco: es el grano sin pericarpio.
- b) Arroz perlado o Arroz glaseado (Glasé): es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco.
- c) Arroz quebrado: es el que presenta el grano partido en cualquier sentido, siempre que tenga un tamaño mayor al 50% del grano entero y que cumpla con las normas de "Segunda Calidad" respecto a porcentajes de granos defectuosos (excepto granos fragmentados).

En el rótulo se indicará el tipo al que corresponde.

- d) Arrocin o Arrozín: es el producto constituido por fragmentos de tamaño menor del 50% del grano entero y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado.

Los productos derivados del arroz podrán contener como máximo 14,0% de humedad y 0,60% de cenizas (500-550°C).

No deberá contener más de 0,04% de dióxido de azufre, 0,50% de talco y 0,10% de semillas y/o cuerpos extraños".

Artículo 649 - (Res. MSyAS N° 1547/90) El arroz se clasificará de acuerdo con sus características morfológicas en los siguientes tipos:

a) Tipo Largo Ancho (Doble Carolina):

Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor a 2:1 y menor a 3:1 cuya longitud media es igual o mayor a 7 mm (similares a la variedad Fortuna).

b) Tipo Largo Fino:

Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor o igual a 3:1 y cuya longitud media es mayor o igual a 6,5 mm (similares a la variedad Blue Bonnet).

c) Tipo Mediano (Mediano Carolina):

Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor a 2:1 y menor a 3:1 y cuya longitud media es igual o mayor a 6,0 mm y menor a 7,0 mm (similares a la variedad Blue Rose).

d) Tipo Corto (Japonés):

Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es igual o menor a 2:1 y cuya longitud media es menor a 6,9 mm (similares a la variedad Yamaní").

Artículo 650 - (Res. MSyAS N° 1547/90) A los efectos de establecer calidad, serán considerados como defectuosos los granos de arroz que presenten una o más de las siguientes características:

a) Granos colorados o con estrías rojizas: los que presenten una coloración rojiza o con estrías de color rojizo.

b) Granos enyesados o muertos: los que presenten un aspecto almidonoso opaco.

c) Granos panza blanca: los que presenten una mancha almidonosa que abarque no menos de la mitad del grano.

d) Granos manchados: los que presenten puntos negros u oscuros en la superficie.

e) Granos coloreados: los que presenten cualquier color distinto al normal, excluidos los colorados o con estrías rojizas.

f) Granos partidos: los que presenten un tamaño menor del 75% de su estructura normal (promedio de 20 granos representativos).

g) Granos picados: los que presenten picaduras de insectos o ácaros y tengan una mancha circular penetrante de color más oscuro que el grano".

Artículo 651 - (Res. MSyAS N° 1547/90) Los arroces que en sus diversos Tipos se comercializan con las designaciones de calidad Cinco Ceros (00000) o Cuatro Ceros (0000) y Segunda Calidad, podrán presentar las siguientes porcentualidades máximas de defectos (en peso):

Granos defectuosos	Calidad 00000	Calidad 0000	2° Calidad
Colorado o con estrías rojizas	5	10	15
Enyesados	2	4	6
Manchados o coloreados	1	4	6
Panza blanca	4	7	10,5
Partidos (o Fragmentados)	15	25	37,5

Picados	0	1	1,5"
---------	---	---	------

Artículo 652 - (Res. MSyAS N° 1547/90) Con la denominación de Arroz Parboil se entiende al arroz que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión del arroz con cáscara o del arroz entero en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado y secado.

Presenta un color amarillento y deberá contener como máximo 14,0% de humedad.

No deberá contener más de 0,5 a 1% en peso de granos no gelatinizados totalmente (granos que presenten áreas blancas o enyesadas como resultado de la gelatinización incompleta del almidón) ni más de 0,5% de granos sin parbolizar.

Se rotulará "Arroz Parboil" a "Arroz Parboil Entero" según haya sido pulido o no, junto con la indicación del Tipo (Artículo 649) y Calidad (Artículo 651), con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

Artículo 652 bis - (Res. MSyAS N° 1547/90) "Con la denominación de Arroz Glutinoso (Waxy Rice) se entiende el arroz de variedades especiales (*Oryza sativa* L. glutinosa), cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca. El almidón del arroz glutinoso consiste casi enteramente en amilopectina y por cocción los granos tienen tendencia a adherirse entre sí".

Artículo 652 tris - (Res. MSyAS N° 101/93) "Con la denominación de Arroz aromático se entienden aquellas variedades cuyos granos poseen aroma y sabor natural debido a una mayor concentración del aceite esencial cuyo principio activo es 2 acetil 1-pirrolidona, que se encuentra presente en todos los órganos de la planta".

Artículo 653 - Con el nombre de *Cebada mondada*, se entiende los granos sanos, limpios y bien conservados de la cebada (*Hordeum vulgare* L.) privados de sus tegumentos exteriores.

No debe contener más de 3,5% de cenizas a 500-550°C.

Artículo 654 - Con el nombre de *Cebada perlada*, se entiende los granos de cebada mondada reducidos a forma esférica por repetidas fricciones mediante maquinarias apropiadas.

No deberá presentar valores superiores de:

- Agua a 100°-105°C, 12%
- Cenizas a 500°-550°C, 3,0%
- Fibra bruta, 1%
- Grasas, 1,5%.

Artículo 655 - (Res. MSyAS N° 101/93) Con la denominación de *Avena arrollada*, rollada o aplastada (Rolled oats), se entiende el producto obtenido a partir de los granos limpios, libres de tegumentos de la Avena sativa L, que han sido sometidos a un tratamiento térmico que asegura la inactivación de la enzima (Método AACC).

No debe contener más de 12,0% de agua a 100-105°C, ni más de 2,7% de fibra bruta, y de 2,5% de cenizas a 500-550°C. Proteínas Mín 13%".

Artículo 655 bis - (Res. MSyAS N° 101 del 22.02.93) Con la denominación de *Salvado* o Afrecho de Avena se entiende el producto obtenido a partir de los granos limpios, libres de tegumento de la Avena sativa L, sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de las enzimas (Método AACC), a los cuales, después de la molienda, se les haya separado por tamizado u otro procedimiento adecuado, por lo menos el 50% de la harina de avena.

Debe responder a las siguientes características:

- No debe contener más de 11,0% de agua a 100-105°C.

- El contenido de ceniza a 500-550°C debe estar entre 2,9 y 4,0%
- El contenido de fibra dietaria, sobre base seca, no será inferior a 16,0%
- El contenido de fibra soluble, sobre base seca, no será inferior a 5,3%
- El contenido de proteínas, sobre base seca, no debe ser inferior al 20%".

Artículo 656 - (Res. MSyAS N° 101/93) Con el nombre de *Maíz*, se entiende los granos limpios, sanos y bien conservados del *Zea mays* L.

No debe contener más del 4,0% de cenizas a 500°-550°C.

Los productos y subproductos derivados del maíz deben responder a las siguientes definiciones:

1. (Res. MSyAS N° 305/93) - Con el nombre de Añuca, Añuca, Alboroto, Pororó o Popchoclo, se entiende el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar. Estos productos se podrán colorear con los colorantes autorizados en los Artículos 1.324 y 1.325 del presente Código"
2. La Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harinilla de Maíz, es el producto obtenido del endosperma harinoso proveniente de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea mays* L.; deberá responder a las siguientes especificaciones:
 - No contendrá más de 13,5% De Agua A 100°-105°C (3 Horas)
 - El máximo de acidez será De 0,2% En SO₃
 - Su tenor de nitrógeno no debe ser menor de 1,12%
 - No debe contener más de 1,0% de cenizas a 500°-550°C (base húmeda)
 - Ni más de 3,0% de materia grasa (base húmeda)
 - No dejará residuo al pasar por un tamiz de 350 micrones de luz de malla
 - No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.
3. Gofío de maíz: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harinilla de maíz.
4. Los Copos de maíz (Corn Flakes), deben ser hechos con maíz blanco, limpio y pulido.
5. Con el nombre de Maíz pisado destinado generalmente para mazamorra, locro, etc, se entiende a los trozos pelados y degerminados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea mays* L (colorado o blanco).

Debe responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más de 13,5% de agua a 100°-105°C (3 horas)
 - ni más de 0,7% de cenizas a 500°-550°C (base húmeda)
 - ni más de 0,8% de fibra bruta (base húmeda).
 - El rechazo sobre el tamiz de 3000 micrones de luz de malla no debe ser inferior al 95%;
 - Y el cernido de este tamiz debe quedar totalmente sin pasar por un tamiz de 2000 micrones de luz de malla.
 - No contendrá cuerpos extraños al maíz
 - Ni más de 1,0% de otros granos
 - Ni más de 2,0% de maíz de distinta procedencia o color que el declarado.
6. Con los nombres de maíz pelado, descascarado o descorticado (Hominy), se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca".

Artículo 657 - Se entiende por *Trigo*, la semilla sana, limpia y bien conservada de distintas variedades del *Triticum vulgare* L. y del *Triticum durum*.

De acuerdo a sus características, pueden clasificarse en dos grandes grupos:

- a) *Triticum vulgare* o trigo pan: grano de forma elíptica más o menos redondeado; de color rojizo-amarillento, grisáceo y combinaciones de estos colores; de aspecto opaco; fractura almidonosa, no quebradizo; de gluten húmedo elástico y extensible; con buen o muy buen valor panadero; con un peso de 30-40 gr. los 1.000 granos.
- b) *Triticum durum* (Candeal y Taganrock) o Trigo Fideos: grano de forma elíptica sensiblemente alargado; de color ámbar claro; aspecto traslúcido, fractura vítrea y gran friabilidad; con gluten húmedo, corto y duro; no apto para panificación con un peso de 50-60 gr. los 1.000 granos.

Artículo 657 bis - (Res. MSyAS N° 101/93) Se entiende por Trigo Sarraceno o Alforfón la semilla sana, limpia y bien conservada de *Fagopyrum sagittatum* Gibib".

Artículo 658 - Con las denominaciones siguientes se designan a los productos obtenidos teniendo al trigo como primera materia:

1. Con las designaciones de Trigo machacado, Trigo pisado, Trigo partido, se entiende el grano de trigo mondado (sin envoltura celulósica, capa de aleurona ni germen) y triturado.
2. Con el nombre de Trigo íntegro lavado o simplemente Trigo lavado, se entiende el grano de trigo duro, lavado a presión y que por fricción ha perdido el pericarpio.
3. Con el nombre de Trigo pelado, se entiende el producto anterior privado de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura), pero conservando su capa de aleurona y el germen entero.
4. Con el nombre de Gofio de trigo, se entiende el producto obtenido por las torrefacción de harina de trigo.
5. Con la designación de Hebras de trigo (Whole bran), se entiende el producto elaborado a base de afrecho de trigo de acuerdo a la técnica apropiada.
6. El Germen de trigo deberá responder a los siguientes valores aproximados:
 - Agua, de 8 a 15% a 100°-105°C
 - Prótidos, de 23 a 32%
 - Lípidos, de 7 a 11%
 - Glúcidos asimilables, de 30 a 48%
 - Fibra bruta, no superior a 4%.
 - Cenizas totales, no superior a 5% a 500°-550°C

Artículo 659 - Con el nombre de Malta, se entiende el grano de cebada sometido a la germinación y ulteriormente desecado.

Las maltas de otros cereales deberán denominarse de acuerdo con su procedencia: Malta de trigo, de maíz, etc.

Artículo 660 - (Res. MSyAS N° 80/94) Con el nombre de *Amaranto* se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de las siguientes especies de este pseudo-cereal: *Amaranthus cruentus* L., *Amaranthus hypochondriacus* L., *Amaranthus caudatus* L. y *Amaranthus mantegazzianus* Passer.

El contenido de proteínas (Nitrógeno por 6,25 - Método de Kjeldahl) no debe ser menor de 12,5%,

- La Humedad No Debe Ser Mayor De 12,0%,
- El Contenido De Cenizas Debe Ser Menor De 3,5%,

- El Contenido De Almidón No Debe Ser Menor De 60%;
- El Peso Hectolítrico Mínimo Será De 77 Kg
- Los Granos De Amaranto, Que Respondan A Las Especies Mencionadas, Serán De Color Blanco, Ámbar pálido, amarillo o castaño muy pálido, opacas o translúcidas".

HARINAS

Artículo 661 - (Res. MSyAS N° 167/82) Con la denominación de *Harina*, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio.

Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos anteriormente mencionados deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Humedad gr./100 gr.	Cenizas gr./100 g	Absorción gr./100 gr.	Volumen pan
	Máximo	Máximo		Mínimo
0000	15,0	0,492	56-62	550
000	15,0	0,65	57-63	520
00	14,7	0,678	58-65	500
0	14,7	0,873	60-67	475
½0	14,5	1,350	-	-

Harinillas tipo	Humedad gr./100g	Cenizas gr./100 gr.	Tamizado
	Máximo	Máximo	
Primera	14,5	1,35-2,00	50, 60 y 80 XX sin residuo
Segunda	14,5	2,00-3,00	50 y 60 XX 8 XX hasta 10%

La humedad será determinada en condiciones tipificadas a 130°C durante 1 hora.

Las cenizas serán determinadas a 900-920°C y calculadas sobre producto seco, admitiéndose una tolerancia de hasta el 3% sobre los valores establecidos.

Por absorción se entiende la cantidad de agua que absorben 100 gr. de harina.

Por volumen de pan se entiende el volumen de pan que se obtiene con 100 gr. de harina.

La autoridad sanitaria nacional de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería podrán modificar los valores analíticos correspondientes, cuando las circunstancias así lo aconsejaran.

Estos productos se rotularán: Harina o Harina de trigo con la tipificación que les corresponda.

Las harinas destinadas exclusivamente a pastelería o fideería sólo cumplimentarán las exigencias establecidas en lo que respecta a humedad y cenizas.

Estas harinas se rotularán: Harina para pastelería o fideería, formando una sola frase, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Por debajo y con caracteres que podrán ser del mismo tamaño anterior, la tipificación (0000, 000, 00, etc, según corresponda).

A los efectos de la ejecución del análisis de la harina tipo 000, se admitirá una tolerancia del 3% en más de la cifra de contenido de cenizas precedentemente establecida."

Artículo 662 - (Decreto N° 2370/73) Se entiende por *Harina integral* o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Según el grado de la molienda se admiten y distinguen tres tipos: Gruesa, Mediana y Fina.

La humedad de estas harinas no será superior a 15,5 gr./100 gr. y las cenizas no mayor de 2,30 gr./100 gr. determinadas en la misma forma establecida en el Artículo 661.

Estos productos se rotularán: Harina integral o Harina de Graham.

Por debajo y con caracteres semejantes a los empleados en su denominación, la tipificación que les corresponda: Gruesa, Mediana o Fina".

Artículo 663 - Las harinas de otros cereales o leguminosas deberán denominarse de acuerdo a la materia o materias primas empleadas (harina de maíz, harina de arvejas, etc).

Artículo 663 bis - (Res. MSyAS N° 4276/79) Con la denominación de Harina de sorgo, se entiende el producto proveniente de la molienda del grano de sorgo previamente descascarado (perlado), debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia, bien conservada, y provenir de cultivares que integren el grupo de sorgos graníferos (*Sorghum caffrorum*).

Las harinas de sorgo deberán llenar las siguientes condiciones:

- a) Tener máximo de humedad, determinadas a 130°C durante 60 minutos: 14,5 gr. por cada 100 gr. de harina.
- b) Tener máximo de cenizas, determinadas a 900-920°C durante 90 minutos y expresadas sobre producto seco: 0,65 gr. por cada 100 gr. de harina.
- c) No dejar residuos sobre seda 8 XX (86 kilos por pulgada, ancho de abertura 0,18 mm), ni estar mezcladas con harinas de otros cereales.

Este producto se rotulará: Harina de sorgo y en el rótulo deberá consignarse: mes y año de elaboración.

Artículo 664 - (Res. MSyAS N° 101/93) Con la denominación de *Harina de trigo Sarraceno* o Harina de Alforfón se entiende el producto proveniente de la molienda del grano de alforfón o trigo sarraceno (*Fagopyrum sagittatum* Gibib) previamente descascarado, debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia y bien conservada.

La harina de alforfón deberá llenar las siguientes condiciones:

- a) Tener un máximo de humedad, determinada a 130°C durante 60 minutos de 14,5 gr. por cada 100 gr. de harina.

- b) Tener un máximo de cenizas, determinadas a 900-920°C durante 90 minutos expresadas sobre el producto seco de 2,0 gr. por cada 100 gr. de harina.
- c) No dejar residuos sobre seda 8 XX (86 hilos por pulgada, ancho de abertura 0,18 mm), ni estar mezclada con harinas de otro origen.
- d) Estar completamente libre de gluten.

Este producto se rotulará Harina de Trigo Sarraceno o de Alforfón.

Artículo 665 - (Decreto N° 2370/73) Suprimido.

Artículo 666 - (Decreto N° 2370, 28.3.73) Se entiende por *Sémola* de trigo pan, el producto más o menos grueso que se obtiene por la ruptura del albumen del grano de *Triticum vulgare* al pasar a través de los primeros cilindros de molturación libre de sustancias extrañas o impurezas. Para su comercialización debe responder a la siguiente granulometría:

- Malla 22 GG (900 micrones): residuo nulo
- Malla 42 GG (450 micrones): residuo 80%

Este producto se rotulará: *Sémola* de trigo pan.

Artículo 667 - (Decreto N° 2370/73) Se entiende por *Semolín* de trigo pan, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la *sémola* y harina.

Debe responder a la siguiente granulometría:

- Malla 50 GG (355 micrones): residuo nulo
- Malla 10 XX (125 micrones): residuo 90%

Este producto se rotulará: *Semolín* de trigo pan.

Artículo 668 - (Decreto N° 2370/73 y Res 2878/79) "Se entiende por *Sémola*, sin otro calificativo, el producto más o menos granuloso que se obtiene por la ruptura industrial del endosperma del *Triticum durum* Desf., libre de sustancias extrañas e impurezas.

Podrá comercializarse en tres tipos con las denominaciones que siguen en tanto respondan a las granulometrías respectivas:

1. *Sémola* gruesa

Granulometría:

- Malla 20 GG (1.000 micrones): residuo nulo
- Malla 40 GG (475 micrones): residuo 80%

2. *Sémola* fina

Granulometría:

- Malla 40 GG (475 micrones): residuo nulo
- Malla 66/64 GG (250 micrones): residuo 80%

3. *Sémola* mezcla

Granulometría:

- Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90%

Estos productos se rotularán: *Sémola*, sin otro calificativo, o *Sémola* de trigo Candeal, gruesa, mezcla o fina, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

Artículo 668 bis - (Decreto N° 2370/73 y Res 2878/79) Se entiende por Semolín, sin otro calificativo o Semolín de trigo Candeal, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola fina y la harina obtenido por la rotura industrial del *Triticum durum* Desf. libre de sustancias extrañas e impurezas.

Debe responder a la siguiente granulometría:

- Malla 66/64 (250 micrones): residuo nulo
- Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90%

Este producto se rotulará: Semolín o Semolín de trigo Candeal.

Artículo 668 ter - (Res. MSyAS N° 1575/78) Se entiende por Sémola de cocción rápida o Sémola de cocimiento rápido, el producto granuloso que se obtiene de la sémola del albumen del *Triticum durum* Desf., y que ha sufrido un proceso físico para cumplir con la finalidad de su denominación, que le proporcionan características particulares con respecto a su materia prima de origen.

Estos productos deben cumplir las siguientes exigencias:

- a) Con respecto a su tiempo de cocción, deberá diferenciarse de las otras sémolas y no será mayor de 5 minutos, hecho que deberá especificarse en forma clara en el rótulo.
- b) En los rótulos deberá figurar en forma visible la forma de preparación.

Este producto se rotulará: Sémola de trigo Candeal de cocción rápida, o Sémola de trigo Candeal de cocimiento rápido.

Artículo 669 - Queda prohibido denominar Sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias o pastones especialmente elaborados para graznular.

Los productos procedentes de pastones preparados con sémola o semolín en una proporción no menor del 50% podrán denominarse: Semolados.

Artículo 670 - Se entiende por Afrecho o Salvado, el residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de trigo, integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclado con parte superficial del albumen (endosperma).

Este producto se rotulará: Afrecho o Salvado.

Artículo 671 - Se entiende por Afrechillo, el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con parte del albumen (endosperma y perispermo).

Este producto se rotulará: Afrechillo.

Artículo 672 - Se entiende por Semita, el subproducto de la moltura que proviene del último cilindro liso del molino, luego de retirada la harina aprovechable.

Este producto se rotulará: Semita.

Artículo 673 - Se entiende por Rebacillo, la mezcla de afrechillo y semita, debiéndose declarar las proporciones que intervienen en la misma.

Este producto se rotulará: Rebacillo, con la proporción de afrechillo y semita.

Artículo 674 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación de Almidón o Fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración.

La denominación de Almidón corresponderá a los gránulos que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas, y la de Fécula, a los que se encuentran en las partes subterráneas (raíces, tubérculos, rizomas).

El almidón y la fécula deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Por hidrólisis total o enzimática deberán producir dextrosa como único glúcido.

- b) La morfología de los gránulos será variable de acuerdo al vegetal de origen y al examen microscópico con luz polarizada; presentarán la birrefringencia típica.
- c) Se presentarán en forma de polvo fino o grumos friables.
- d) Humedad a 100°-105°C, Máx: 15%
- e) Cenizas a 500°-550°C, Máx: 0,5%
- f) Nitrógeno total (en N), Máx: 0,15%
- g) Grasas, Máx: 0,15%
- h) Celulosa, Máx: 0,30%
- i) Acidez (en ml.sol. 0,1 N), Máx: 5,00%
- j) Anhídrido sulfuroso total, Máx: 80 mgr./Kgr. (80 ppm)
- h) Arsénico (como As), Máx: 3 mgr./Kgr. (3 ppm)
- i) Plomo (como Pb), Máx: 5 mgr./Kgr. (5 ppm)
- j) Metales pesados, como Pb, Máx: 40 mgr./Kgr. (40 ppm)

Como excepción queda permitido para las féculas un contenido de humedad de hasta el 18,0%.

En un mismo envase no se admitirán almidones o féculas de distintos vegetales.

Este producto se rotulará: Almidón o Fécula (según corresponda), pudiendo indicarse el vegetal de origen.

La fécula de papa podrá rotularse: Chuño.

En todos los casos deberá figurar en el rótulo: peso neto y año de elaboración.

Artículo 675 - (Decreto N° 112/76) Suprimido.

Artículo 676 - (Decreto N° 112/76) Suprimido.

Artículo 677 - Con el nombre de Fariña, se entiende la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *J. manihot*), lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

Deberá presentar un color blanco o ligeramente amarillo y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado, no contendrá productos extraños, larvas, ácaros, etc y estará en perfecto estado de conservación.

No deberá presentar más del 15% de agua a 100°-105°C ni de 2% de ceniza a 500°-550°C, ni una acidez superior a 0,2% expresada como anhídrido sulfúrico, ni menos de 60% de almidón y estará libre del radical CN (cianógeno).

Artículo 678 - Con la denominación de Semolados de legumbres u Hortalizas, se entienden los productos constituidos por mezclas de harinas de hortalizas o legumbres con sémola de trigo.

Este producto se rotulará: Semolado de ... (arvejas, garbanzos, etc), indicando la proporción en que se encuentran los constituyentes.

Artículo 679 - (Res. MSyAS N° 126/80) Suprimido.

Artículo 680 - (Res. MSyAS N° 126/80) Suprimido.

Artículo 681 - Con el nombre de Harina de algarroba, se entiende el producto de la molienda de la semillas del algarrobo blanco (*Prossopis alba* Griseb)

Artículo 681 bis - (Res. MSyAS N° 34/80) Con la denominación de Harina o Polvo de vaina de algarrobo europeo, se entiende el producto obtenido por la molienda fina de las vainas decorticadas, sanas y limpias, desecadas o deshidratadas, del fruto de la *Ceratonia silicua* L.

Su color debe ser pardo claro, su aspecto homogéneo y su sabor característico y agradable. Estará libre de materias extrañas e impurezas y en perfecto estado de conservación.

Su contenido en agua no será mayor de 10% a 100°-105°C, y sus cenizas no excederán de 2,5% a 500°-550°C.

Además deberá cumplir con las exigencias microbiológicas establecidas para los productos alimenticios en general.

Este producto se expenderá en envase bromatológicamente apto, se rotulará: Harina de vaina de algarrobo europeo pardo o Polvo de vaina de algarrobo europeo pardo, y se consignará la fecha de envasamiento (día, mes y año), con caracteres y en lugar bien visible.

El producto que en su elaboración ha sido sometido a tostación deberá denominarse: Harina tostada de vaina de algarrobo europeo pardo o Polvo tostado de vaina de algarrobo europeo pardo.

En general deberá cumplir las exigencias indicadas precedentemente, con excepción del contenido de agua, que no deberá superar el 5% a 100°-105°C.

Artículo 682 - Con la denominación de Harina de quinua o quinoa, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias del *Chenopodium quinoa* Wild, privadas mecánicamente o por acción de álcalis de sus tegumentos.

Su contenido en agua no será superior al 14% a 100°-105°C; la fibra bruta no mayor de 0,6%, y su materia grasa no excederá del 1%.

Este producto se rotulará: Harina de quinua o quinoa.

Artículo 683 - Con la denominación de *Tapioca*, se entiende el producto obtenido calentando la fécula de mandioca humedecida y granulada.

Las tapiocas obtenidas a partir de féculas de patatas o de otras sustancias amiláceas, deben responder a las siguientes exigencias de composición:

- Agua no superior a 15% a 100°-105°C
- Materia grasa no mayor de 0,2%
- Fibra bruta no superior de 0,2%
- Cenizas no mayor de 0,2% a 500°-550°C

Estos productos se rotularán: Tapioca, Tapioca de papas, Tapioca de Sagú, etc.

Artículo 684 - Con la denominación de Sagú, se entiende el almidón extraído de varias especies de palmeras (*Metroxylon sagu*, etc).

El Sagú perlado o granulado preparado con fécula de papa deberá contener no más de 15% de agua a 100-105°C; no excederá del 0,7% de cenizas a 500-550°C; la fibra bruta no será mayor de 0,4%, y las grasas no mayores de 0,2%.

Este producto se rotulará: Sagú o Sagú de papa, según la materia amilácea empleada.

Artículo 685 - Con la denominación de Harina de papa o patata, se entiende el producto obtenido moliendo finamente los tubérculos pelados y desecados del *Solanum tuberosum* L., la que presentará como máximo un contenido en agua del 12% a 100°-105°C.

Este producto se rotulará: Harina de papa o Harina de patata.

Artículo 685bis - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación de Puré de papas instantáneo, se entiende el producto elaborado por deshidratación adecuada de papas sanas, previamente peladas y precocidas.

Se presentará en forma de gránulos, copos o escamas; de color blanco o blanco amarillento.

Su contenido de humedad a 100°-105°C no será superior a 8,0%.

Podrá contener:

- a) Monoglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico, hasta 0,5%.
- b) Antioxidantes de uso permitido por el presente Código, hasta 40,0 mgr./Kgr. (40 ppm).
- c) Grasas comestibles, hidrogenadas o no, hasta 1,0%.
- d) Anhídrido sulfuroso total, hasta 150 mgr./Kgr. (150 ppm).

Este producto se rotulará: Puré de papas instantáneo, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo principal o en otro complementario se consignará su forma de rehidratación; condiciones de mantenimiento para evitar su alteración. En el rótulo principal deberá figurar: mes y año de elaboración".

Artículo 686 - Con la denominación de Kafir, se entiende los granos de Sorghum caffrorum Beaur y sus variedades.

Deberá presentar un contenido en agua no superior al 12% a 100°-105°C.

Artículo 687 - Con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas).

Artículo 688 - Con la denominación de Dextrina comestible, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón.

Debe presentarse como un polvo blanco ligeramente amarillo, inodoro, soluble en agua. No debe contener ácido oxálico, ni más del 13% de sustancias reductoras expresadas como glucosa, ni más de 0,5% de cenizas a 500°-550°C calculadas sobre sustancia seca.

Artículo 689 - (Res. MSyAS N° 711/85) Con la denominación de Harina integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano limpio y sano del centeno con sus respectivas envolturas celulósicas.

Su contenido en agua no será superior al 14% a 100°-105°C; su fibra bruta no mayor de 2,5% y sus cenizas no excederán del 2,5% a 500°-550°C.

Este producto se rotulará: Harina integral de centeno.

Artículo 690 - Con la denominación de *Harina de centeno*, se entiende el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del centeno sin sus envolturas celulósicas.

Deberá presentar un contenido en agua no superior al 11% a 100°-105°C, las cenizas no excederán de 1,8% a 500°-550°C y la fibra bruta no mayor de 1,5%.

Artículo 691 - Con la denominación de *Harina de arvejas*, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias de esta leguminosa.

Su contenido en agua no será superior al 10,5% a 100°-105°C, la fibra bruta no excederá de 1,75% y el tenor en grasa no mayor de 1,85%.

Este producto se rotulará: Harina de arvejas.

Artículo 692 - Con la denominación de *Harina de garbanzos*, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias del Cicer arietinum L.

Su contenido en agua no será superior al 12% a 100°-105°C, la fibra bruta no mayor del 2,75% y las grasas no excederán del 6%.

Este producto se rotulará: Harina de garbanzos.

Artículo 693 - Con la denominación de Harina de lentejas, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias, sin envolturas celulósicas del *Ervum lens L.* Su contenido en agua no será superior al 12,5% a 100°-105°C, la fibra bruta no excederá del 1,7% y las grasas no mayores del 1,2%..

Este producto se rotulará: Harina de lentejas.

Artículo 694 - (Res. MSyAS N° 794/94) Con la denominación de *Harina de maíz* (o sémola de maíz) para preparar polenta, se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea Mays L.* a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más de 13,5% de agua a 100-105°C (3 horas).
- No debe contener más de 1,0% de cenizas a 500-550°C sobre sustancia seca ni más de 2,25% de materia grasa sobre sustancia seca ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones no deberá pasar más de 5%.
- No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: Harina de Maíz (o Sémola de maíz) para preparar polenta.

Artículo 694 bis - (Res. MSyAS N° 794/94) Se entiende por harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) para preparar polenta, al producto definido en el artículo 694 cuyas partículas son ligeramente vaporizadas y aplastadas durante el proceso de elaboración con el objeto de modificar su estado de agregación. Se diferencia de la harina de maíz en que por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 10%.

Este producto se rotulará: harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) para preparar polenta"

Artículo 695 - (Res. MSyAS N° 794/94) Se denomina Harina de maíz precocida (o Sémola de maíz precocida) para preparar polenta, al producto elaborado a partir de trozos de maíz degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 12,5% de agua a 100-105°C (3 horas)
- Ni más 0,8% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 0,9% de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 5%
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: harina de maíz precocida (o sémola de maíz precocida) para preparar polenta.

Artículo 696 - Con la denominación de *Harina de arroz*, se entiende el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas, del *Oriza sativa L.* en sus distintas variedades.

Su contenido en agua no será mayor del 12% a 100°-105°C, la fibra bruta no superior al 0,5% y las grasas no excederán del 0,5%.

Este producto se rotulará: Harina de arroz.

Artículo 697 - Con la denominación de Harina de porotos, Harina de alubias, Harina de frijoles, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias de las distintas variedades del *Phaseolus vulgaris*, libres de sus envolturas celulósicas.

Su contenido en agua no excederá del 12% a 100°-105°C, las grasas no mayores del 2% y la fibra bruta no superior al 2%.

Este producto se rotulará: Harina de porotos o Harina de alubias o Harina de frijoles.

Artículo 698 - Con la denominación de Harina de avena, se entiende el producto de la molienda del grano libre de sus envolturas celulósicas de la Avena sativa L.

No deberá contener más de 12% de agua a 100°-105°C, ni más de 1,5% de fibra bruta, ni más de 2,2% de cenizas a 500°-550°C, ni más de 5% de sustancias grasas.

Este producto se rotulará: Harina de avena.

Artículo 699 - Con la denominación de *Arrurruz* (Arrow root o Raíz de las Flechas), se entiende la fécula extraída de los rizomas de diversas marantas (*Maranta arundinacea*, *M. nobilis*, etc).

Su contenido en agua no será superior al 13% a 100°-105°C, las cenizas no mayores de 0,2% a 500°-550°C y la fibra bruta de 0,05%.

Artículo 700 - Con la denominación de *Salep*, se entiende la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (*Masculas militares*, morio, *latifolia*, etc).

Deberá responder a las siguientes exigencias de composición: agua no mayor de 11% a 100°-105°C, cenizas no superior a 1,5% a 500°-550°C, fibra bruta 0,6%, grasas 0,2%.

Artículo 701 - Con la denominación de *Harinas para sopas y purés*, se entienden las harinas de cereales y legumbres, solas o mezcladas entre sí, adicionadas o no con extractos de carne, extractos de verduras y condimentos de uso permitido, debiendo declararse su composición en el rótulo.

Artículo 702 - Autorízase el empleo del término *Crema* en la designación de aquellos tipos de sopa concentradas que en su forma de consumo presenten consistencia cremosa.

Deberán designarse como:

- Sopa-crema de tomate concentrada,
- Sopa-crema de hongos concentrada, etc.

Las palabras sopa-crema deben estar formando una sola frase separadas entre sí por un guión y con las letras del mismo tipo, tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 703 - Con el nombre de *Harina de banana*, se entiende el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos maduros y pelados de diversas especies de bananos (especialmente *Musa paradisíaca*).

Su color debe ser ligeramente grisáceo, su sabor ácido y astringente y no debe aglutinarse.

Este producto se rotulará: Harina de bananas y, si se hubiere agregado azúcar, deberá declararse en el rotulado.

Artículo 704 - Con la denominación de *Almidón de bananas*, se entiende el producto desecado que se obtiene rallando bananas verdes peladas y extraída su pulpa con agua en forma conveniente.

Se presentará como un polvo de color blanco brillante, fino y con un contenido en agua no superior al 10% a 100°-105°C.

Artículo 705 - Queda prohibida la tenencia, exposición o venta de harinas, féculas o almidones:

- a) obtenidos de semillas, tubérculos, frutos, etc., húmedos, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.
- b) que no respondan a su denominación, composición y caracteres normales del producto.

PRODUCTOS DE FIDEERIA

Artículo 706 - (Res. MSyAS N° 866/79) Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos.

En los productos de fideería podrá utilizarse mezcla de mono y diglicéridos y monoglicéridos de alta concentración, aisladamente o en mezcla y en la cantidad tecnológicamente necesaria sin declararlo en el rótulo.

Artículo 707 - Con la denominación de *Pastas alimenticias o Fideos secos*, sin otro calificativo de consistencia, se entienden los productos mencionados anteriormente que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso y su acidez no mayor de 0,45/g% expresada en ácido láctico.

Artículo 708 - Con la denominación de *Fideos de sémola*, se entienden los productos elaborados exclusivamente con sémola de trigo y agua potable, con o sin adición de otras sustancias de uso permitido.

Artículo 709 - Con la denominación de *Fideos semolados*, se entienden los productos elaborados con una mezcla de partes iguales de sémola o semolín y harina.

Artículo 710 - Con la denominación de *Fideos laminados*, se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se refina por varios pasajes a través de la laminadora.

Artículo 711 - Con la denominación de *Fideos prensados*, se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se prensa en campanas calentadas adecuadamente, recibiendo formas variadas.

Artículo 712 - Queda permitida la coloración de la masa de los fideos o pastas secas con materias colorantes de origen vegetal (naturales o sintéticas) autorizadas por el presente y las que en el futuro puedan autorizarse.

Su declaración es obligatoria en el rótulo, inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres de un tamaño no menos del 25% de la del producto y tintas que lo hagan bien visible.

Artículo 713 - Con la denominación de *Pastas secas o Fideos con huevo o al huevo*, se entiende los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les incorporan no menos de dos yemas por kilogramo de sémola o harina o sus mezclas.

Deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0,04% calculado sobre sustancia seca.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo, proveniente de la yema, por el agregado de azafrán o beta-caroteno natural o de síntesis.

Se permite el refuerzo y uniformación de la coloración amarilla por el agregado de Rocú o Cúrcuma, sin que ello importe la supresión del empleo de huevo en la forma prescripta.

Este producto se rotulará: Fideos con huevo o al huevo.

Artículo 714 - Con la denominación de *Fideos o Pastas secas con espinacas*, con acelgas, o con otros vegetales verdes permitidos, se entiende los productos que durante el empaste y amasado mecánico se

les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos deshidratados previa rehidratación.

Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia.

Estos productos demostrarán, al examen microscópico de la pasta cocida, una distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas del mismo.

Estos productos se rotularán: Fideos a la espinaca o con espinaca, con acelga o a la acelga, etc, pudiendo además mencionarse el tipo de materia prima empleada (sémola, semoladas).

Artículo 715 - Con la denominación de *Pastas secas o Fideos con tomate o al tomate*, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega la pulpa de tomates frescos, conserva de pulpa de tomate o conserva de puré de tomate.

Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante reforzadora del color.

Al examen microscópico de la pasta cocida se demostrará la distribución uniforme y las estructuras histológicas propias del tomate.

Estos productos se rotularán: Fideos con o al tomate.

Artículo 716 - Con la denominación de *Fideos o pastas secas con morrones o con pimientos morrones*, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega una pasta obtenida con pimientos frescos de la variedad *Capsicum annuum grossum* o la de su conserva.

Queda prohibida la sobrecoloración con cualquier sustancia colorante natural o sintética.

Al examen microscópico de la pasta cocida se deberá observar una distribución uniforme y las estructuras histológicas propias del pimiento morrón.

Este producto se rotulará: Fideo con morrones o al pimiento morrón.

Artículo 716 bis - (Res. MSyAS N° 101/93) Con la denominación *Fideos o Pastas Frescas con harina de trigo sarraceno y harina de trigo* se entiende el producto no fermentado cuyo empaste o amasado se realiza con una mezcla de harina (Artículo 661) y harina de trigo sarraceno.

Este producto se rotulará: Fideos de Trigo Sarraceno y Trigo Pan (o Candéal), según corresponda.

En el rótulo deberá figurar con caracteres de igual realce y visibilidad, a continuación de la designación del producto: "Contiene Gluten de Trigo".

Artículo 716 tris - (Res. MSyAS N° 101/93) Con la denominación de *Fideos o Pastas Secas de Trigo Sarraceno o de Alforfón*, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste o amasado mecánico de harina de trigo sarraceno, con o sin la adición de otros productos alimenticios que permitan el empaste y amasado, en la cantidad tecnológicamente necesaria para lograr la obtención del producto.

Bajo ninguna circunstancia se autoriza el uso de harina de trigo (artículo 661) para elaborar fideos de trigo sarraceno.

Este producto se rotulará: Fideos de Trigo Sarraceno o Fideos de Alforfón.

Artículo 717 - (Res. MSyAS N° 302/82) Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias secas sueltas.

Dichas pastas deben ser envasadas en su lugar de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica.

Podrán comercializarse sin declaración en el rótulo las distintas variedades de fideos (Ave María, Cuerdas, Moñitos, Dedalitos, etc) cuando las mismas sean elaboradas exactamente con la totalidad de los

ingredientes declarados y que correspondan a la clase o tipo autorizados (fideos de sémola, fideos con huevo, etc).

Artículo 718 - Serán consideradas ineptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas.

Artículo 719 - Queda prohibido denominar Fideos de sémola a los elaborados con harina o con fideos triturados.

Artículo 720 - (Res. MSyAS N° 305/93) - Con la denominación genérica de *Pastas frescas*, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas contempladas en el presente Código, con agua potable, con o sin adición de sustancias autorizadas en el presente artículo, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios, de uso permitido.

Las pastas frescas podrán denominarse "*con huevo*" o "*al huevo*" cuando durante el amasado mecánico se les incorpore, como mínimo, tres yemas de huevo por kilogramo de masa. Deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0,06%, calculado sobre sustancia seca. Se permitirá el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de azafrán, beta caroteno natural o sintético, rocú o cúrcuma con declaración en el rótulo, sin que ello implique la suspensión del empleo de huevos en la forma previamente descrita.

Las pastas frescas podrán denominarse "*con espinacas*" o "*con acelgas*" o con otro vegetal de uso permitido, cuando durante el amasado mecánico se les incorpore una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos deshidratados. No se admite la adición de ninguna sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia.

El contenido de agua de las pastas frescas no deberá ser superior a 35% p/p con excepción de las pastas denominadas "*ñoquis*" para las que se admite un contenido máximo de 55% p/p.

Podrán comercializarse en el mismo sitio de su elaboración, a granel, en planchas, unidades y/o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación.

Los productos que se comercialicen en la forma precedentemente indicada, y elaborados de manera manual o semiautomática, podrán denominarse Pastas frescas artesanales.

En caso de expendirse envasadas deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación y denominarse Pastas frescas o Pastas frescas con huevo (o al huevo) o "Pastas frescas con ..." (indicando el nombre de la verdura) según corresponda, seguida de la indicación del tipo: tallarines, ñoquis o similares.

En todos los casos deberán mantenerse refrigeradas y expendirse dentro de las 48 horas y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: menor de 103 UFC/g
- Salmonella spp.: ausencia: en 25g.

Artículo 720 bis - (Res. MSyAS N° 305/93) - Las pastas frescas podrán ser elaboradas con rellenos preparados a base de ingredientes alimenticios de uso permitido, como por ejemplo carnes, verduras, papas, quesos, ricota, sesos.

Las pastas frescas rellenas se denominarán entre otras denominaciones: cappellettis, ravioles, panzottis, tortellettis, agnolottis, de acuerdo a sus características.

Quedan excluidas las limitaciones en relación a su contenido acuoso.

Podrán comercializarse a granel, en planchas, unidades y/o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación.

Los productos que se comercialicen en la forma precedentemente indicada podrán denominarse “*Pasta frescas rellenas artesanales*”. En caso de expendirse envasadas deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación y denominarse "Pasta frescas rellenas" seguido de la indicación del tipo que las caracteriza (ejemplo: cappellettis).

En todos los casos deberán mantenerse refrigeradas y expendirse dentro de las 48 horas.

Responderán a las siguientes exigencias microbiológicas:

- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: menor de 103 UFC/g
- Clostridium sulfito reductores: menor de 103 UFC/g y
- Salmonella: ausencia en 25g".

Artículo 721 - (Res. MSyAS N° 687/98) - Las pastas y las pastas frescas rellenas podrán ser adicionadas de propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresado en ácido propiónico) y/o ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas al producto terminado.

Los productos que hayan sido adicionados de las sustancias conservadoras mencionadas deberán expendirse en envases cerrados, bromatológicamente aptos y deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos de rotulación, la mención del conservador empleado, la indicación "Manténgase refrigerado" y la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud.

Deberán mantenerse y transportarse refrigerados y cumplirán las siguientes exigencias microbiológicas:

a) Pastas frescas sin relleno:

- S.aureus coagulasa positiva: menor de 103 UCF/g (sic),
- Salmonella: ausencia en 25 g,
- Hongos y levaduras: menor de 104 UFC/g,

b) Pastas frescas rellenas:

- S.aureus coagulasa positiva: menor de 103 UCF/g (sic),
- Salmonella: ausencia en 25 g,
- Clostridium sulfito reductores: menor de 103 UFC/g,
- Hongos y levaduras: menor de 104 UFC/g.

Artículo 721 bis - (Res. MSyAS N° 687/98) - Las pastas frescas y las pastas frescas rellenas, adicionadas o no de sustancias conservadoras en las condiciones indicadas en el Artículo 721 que hayan sido sometidas a tratamientos tecnológicos de conservación permitidos por el presente Código, que les permita extender el período de vida útil, podrán denominarse "Pastas Frescas" o "Pastas Frescas Rellenas" según corresponda, y la denominación optativa "Larga Duración".

Deberán expendirse en envases cerrados bromatológicamente aptos y deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos generales y particulares de rotulación, la mención del conservador empleado (si correspondiere), las indicaciones para su conservación, la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá autorizado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen y el tratamiento tecnológico de conservación efectuado; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas detalladas en el Artículo 721.

Artículo 722 - (Res. MSyAS N° 687/98) Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños.

Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo, que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: Manténgase en heladera o similar.

Artículo 723 - (Res. MSyAS N° 687/98) Con la denominación de *Masa para pizzas*, se entiende el producto fermentado por levaduras obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina, agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos por el Artículo 751 y la adición facultativa de propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio, en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico) referidas al producto terminado; fraccionado generalmente en forma circular y mantenido desde la elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá autorizado la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar".

Artículo 724 - (Res. MSyAS N° 687/98) "Con la denominación de Pizza de ... o Pizza con ..., se entiende el producto resultante de la cocción de una masa fermentada por levaduras, obtenida por el empaste y amasado de una mezcla de harina, agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos por el Artículo 751 y la adición facultativa de propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas al producto terminado, recubierta de aceite comestible, verduras cocidas, tomates, pimientos, morrones, anchoas, queso, jamón y/o componentes similares; fraccionado generalmente en forma circular y mantenido desde su elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Estos productos deberán expendirse en envase cerrado en cuyo rótulo se consignará, con caracteres bien visibles, la denominación: "Pizza de... o Pizza con...", (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los productos alimenticios que recubren la masa), la fecha de vencimiento (días, mes y año) que habrá autorizado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera o similar".

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA

Artículo 725 - Con la denominación genérica de *Pan*, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

Artículo 726 - Con la denominación de *Pan*, *Pan blanco*, *Pan francés*, o *Pan tipo francés*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras.

Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado.

Ser de olor y sabor agradables.

No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre substancia seca.

Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés.

Artículo 727 - El pan elaborado en la forma indicada en el artículo anterior y que responda a las mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como: Pan flauta, flautines, telera, pan máuser, pan de fonda, felipitos, rondines, rosetas, etc.

Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes.

Artículo 728 - Con la denominación de *Pan criollo*, se entiende el producto elaborado en la misma forma, con las mismas materias primas que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada de manera tal que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga resultante, aún siendo porosa, presenta ojos o vacuolas muy pequeños.

Se distinguen de los otros panes por la forma especial que los caracteriza.

Su contenido en cenizas será no mayor de 3,25% calculadas sobre substancia seca.

Este producto se rotulará: Pan criollo.

Artículo 729 - Con la denominación de *Pan alemán*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, cerveza, sal, levadura de cerveza o de cereales, azúcar y grasas comestibles.

Presentará una superficie brillante.

Se rotulará: Pan alemán.

Artículo 730 - Con la denominación de *Pan de Viena*, *Pan tipo Viena*, *Pan vienés*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles.

Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones.

Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos.

Este producto se rotulará: Pan de Viena, Tipo Viena o Vienés.

Artículo 731 - Con la denominación de *Pan con grasa*, *Miriñaque* o *Pan cañón*, se entiende el producto elaborado de la misma forma que el pan criollo, agregando al amasijo no Menos De 4% de grasa comestible.

Este producto se rotulará: Pan con grasa, Miriñaque con grasa, Pan cañón con grasa.

Artículo 732 - Con la denominación de *Pan sandwich*, *Pan de sandwich*, *Pan inglés*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles en cantidad no mayor de 1% y levadura de cerveza o de cereales.

La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.

Este producto se rotulará: Pan sandwich o Pan inglés.

Artículo 733 - Con la denominación de *Pan inglés de tomate*, se entiende el producto elaborado de la misma manera que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa del 1% de extracto de tomate.

Este producto se rotulará: Pan inglés de tomate.

Artículo 734 - Con la denominación de *Pan inglés de espinacas*, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa de 10% de hojas de espinacas perfectamente limpias y sanas, o su equivalente en espinacas deshidratadas.

Artículo 735 - Con la denominación de *Pan negro o Pan integral*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal.

Este producto se rotulará: Pan negro o Pan integral.

Artículo 736 - Con la denominación de Pan negro con grasa o Pan integral con grasa, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan integral, pero con el agregado al amasijo de 4% a la mezcla de harinas, de grasa comestible o manteca.

Este producto se rotulará: Pan integral con grasa o Pan integral con manteca, según sea el agregado.

Artículo 737 - Con la denominación de *Pan de Graham*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta 3% de grasas comestibles.

Este producto terminado no deberán contener más de 2% de cenizas totales.

Este producto se rotulará: Pan de Graham.

Se considera falsificación expender como Pan de Graham un pan negro o integral.

Artículo 738 - Con la denominación de *Pan de centeno*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras.

Este producto se rotulará: Pan de centeno.

Artículo 739 - Con la denominación de *Pan integral de centeno*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina integral de centeno y agua, con o sin sal y fermentada espontáneamente.

Este producto se rotulará: Pan integral de centeno (con o sin sal).

Artículo 740 - Con la denominación de *Pan de trigo y centeno*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica por la mezcla de partes iguales de harina triple cero y harina de centeno, agua, sal y fermentada por levadura o masa agria, con o sin extracto de malta y azúcar en cantidad tecnológicamente adecuada.

Este producto se rotulará: Pan de trigo y centeno.

Artículo 741 - Con la denominación de *Pan ázimo*, se entiende el producto obtenido calentando rápidamente entre dos láminas metálicas separadas entre sí por un espacio de unos 5 mm, o en moldes apropiados, una masa no fermentada obtenida en forma mecánica por la mezcla de harina, con o sin almidón y agua potable.

Este producto se rotulará: Pan ázimo Pan ázimo con sal o salado o Pan ázimo dulce.

Artículo 742 - Con la denominación de *Grisines*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada y amasada en forma mecánica, hecha con harina, manteca u otra grasa comestible, sal y agua potable.

Se presentará en forma de cilindros delgados con escasa cantidad de miga y su contenido en agua no será superior al 10%.

Estos productos pueden también elaborarse con el agregado de no menos de 8% de extracto de malta, con una mezcla de partes iguales de harina y sémola, o partes iguales de harina y harina integral.

Estos productos se rotularán: Grisines, Grisines malteados, Grisines semolados, Grisines integrales, según sean las materias primas empleadas.

Artículo 743 - Con la denominación de *Pan de Ceres*, Cubano con comino, con miel, lacteado y otros, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo o la mezcla de harinas de otros cereales, agua potable, a la que se agrega de acuerdo a sus fórmulas de fábrica, levadura, sal, leche en polvo, extracto de malta, manteca, miel, azúcar, pasas de uva y otros productos alimenticios.

Estos panes deberán contener no más de 3,5% de cenizas totales sobre materia seca.

Estos productos se rotularán: Pan de Ceres, Pan Cubano, Pan con comino, Pan con miel, Pan lacteado, según corresponda.

Artículo 744 - (Res. MSyAS N° 1546/85) Con la denominación de *Pan dulce*, se entiende el producto de panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasas comestibles y/o aceites hidrogenados, levaduras, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas), sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- Humedad, Máx: 30g por 100g de masa libre de frutas del producto terminado.
- Colesterol, Mín: 0,2g por huevo empleado.

Queda permitido el empleo de los siguientes aditivos:

- a) Emulsificantes indicados en el Artículo 750 y en iguales proporciones.
- b) (Res. MSyAS N° 101/93) Beta caroteno, cúrcuma o rocú como refuerzo del color amarillo proveniente de la yema de huevo (sin declaración en el rotulado).
- c) Propionato de sodio en cantidad no superior a 0,7g por Kgr. de masa del producto terminado o de propionato de calcio en cantidad equivalente.

(Res. MSyAS N° 544/90) No se permite la inclusión en la masa de frutas coloreadas con colorantes derivados del alquitrán de hulla, con excepción de eritrosina como refuerzo de la coloración de las cerezas.

Se permite la pulverización de la superficie con una solución acuosa de sorbato de sodio o de potasio de modo que la concentración residual expresada en ácido sórbico no sea mayor de 150 mg./Kgr. de producto terminado.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los siguientes tipos:

Pan dulce genovés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por Kgr. de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 gr. de frutas por Kgr. de producto terminado, moldeado en forma de bollo semiesférico.

Pan dulce milanés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por Kgr. de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 gr. de frutas por Kgr. de producto terminado, moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material autorizado.

Pan dulce veneciano: es el elaborado con no menos de 3 huevos por Kgr. de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

Pan dulce madrileño: es el elaborado con no menos de 3 huevos por Kgr. de masa del producto terminado, fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/u otras confituras.

Panettone: es el elaborado con no menos de 3 huevos por Kgr. de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 gr. de frutas por Kgr. de producto terminado, fermentado con levadura natural o agria (sistema fermentativo obtenido por autoselección de cepas y levaduras y lactobacilos naturalmente presentes en la harina) moldeado en forma cilíndrica y con un volumen específico no menor de 3,1 mgr./g.

Pan dulce: es el elaborado con no menos de 1 huevo por Kgr. de masa libre de frutas del producto terminado y 150 gr. de frutas por Kgr. de producto terminado.

Estos productos se rotularán: Pan dulce genovés, Pan dulce milanés, Pan dulce veneciano, Pan dulce madrileño, Panettone, Pan dulce, según corresponda de acuerdo a sus características.

Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y porcentaje de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s), la denominación de los restantes ingredientes en orden decreciente de sus proporciones y la fecha de elaboración y/o vencimiento.

Si el producto contiene emulsionantes y/o conservadores autorizados, deberá incluir la indicación: Con emulsionantes autorizados, con conservador autorizado, según corresponda.

En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s) y la denominación de los ingredientes principales.

Artículo 745 - Con la denominación de *Pan de trigo y maíz*, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina y harina de maíz en no menos del 30%, agua potable, sal, azúcar y grasas comestibles en cantidad tecnológicamente conveniente, con fermentación por medio de levaduras o masa agria y amasada mecánicamente.

Este producto se rotulará: Pan de trigo y maíz.

Artículo 746 - (Decreto N° . 61/77) Como norma general, el contenido de agua en el pan deberá estar en relación al peso de cada unidad de acuerdo a los siguientes valores:

- Hasta 70g, máx. 29,0%
- 100 a 250g, máx. 31,0%
- 300 a 500g, máx. 34,0%
- 600 a 1000g, máx. 38,0%
- más de 1000g, máx. 40,0%

En las unidades de peso intermedio, el contenido de agua será el que resulte de la interpolación entre los valores límites.

El pan elaborado con harina blanca presentará una acidez no mayor de 0,54% expresada en ácido láctico.

El pan elaborado con harina integral (trigo, centeno, etc), denominado comunmente pan negro, presentará una acidez no mayor de 0,72% expresada en ácido láctico".

Artículo 747 - (Decreto N° 61/77) Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de cualquier tipo o clase de pan, galletas, facturas de panadería y productos de pastelería que:

- a) Sean mal elaborados o no tengan buen aspecto.
- b) No sean frescos o se encuentre imperfectamente cocidos.
- c) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.
- d) Se encuentren atacados por enfermedades criptogámicas, parásitos, alterados o averiados.
- e) Se encuentren mal conservados o mantenidos en condiciones antihigiénicas.
- f) No se encuentren al abrigo de contaminaciones de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).
- g) Contengan aditivos no permitidos en la harina utilizada para elaborar pan.

En la elaboración del pan y de galletas cuyo contenido de humedad sea superior al 12,0%, queda permitido (sin declaración en el rótulo) el empleo de propionato de sodio y/o propionato de calcio como agente antimoho en las siguientes proporciones:

- 1) Productos elaborados con harinas blancas, hasta 0,32% del peso de la harina empleada.
- 2) Productos elaborados con harinas integrales o sus mezclas, así como las mezclas con harina blanca, hasta 0,38% del peso de la harina integral o de las mezclas.

Artículo 748 - (Res. MSyAS N° 2454/88) El pan de molde que se expenda envasado, deberá consignar en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la fecha de vencimiento (día y mes).

Artículo 749 - (Res. MSyAS N° 153/95) Queda permitido en la elaboración de panes de molde, enteros y en rodajas, panes tipo Viena, pizzas, pre-pizzas, tapas de empanadas y productos similares, que se comercializan envasados en origen, el empleo como inhibidor del desarrollo de hongos de una solución alcohólica de ácido sórbico y de ácido cítrico.

Los productos deberán ser tratados por vaporización previo a su envasado y presentarán como máximo los siguientes niveles residuales:

- Acido sórbico: 200 mgr./kg.
- Alcohol etílico: 0,3% en volumen.

Artículo 750 - (Decreto N° 112/76) En los productos de panadería podrán utilizarse los siguientes emulsificantes:

- a) Mezcla de mono y diglicéridos: monoglicéridos de alta concentración; mezcla de mono y diésteres de 1,2 propanodiol con ácidos grasos; aisladamente o en mezcla y en la cantidad necesaria para el fin deseado.
- b) Ésteres de mono y diglicéridos con ácido diacetil-tartárico en cantidad máxima de 0,3% sobre producto terminado, aisladamente o en mezcla con los mencionados en a).
- c) Monoestearato de polioxietilen (20) sorbitan (Polisorbato 60); monooleato de polioxietilen (20) sorbitan (Polisorbato 80); triestearato de polioxi-etilen (20) sorbitan (Polisorbato 65); aisladamente o en mezcla en cantidad máxima de 0,50% sobre producto seco.
- d) Monoestearato de sorbitan; monopalmitato de sorbitan; triestearato de sorbitan; aisladamente o en mezcla en cantidad máxima de 0,50% sobre el producto seco.
- e) Mezcla de los emulsificantes mencionados en c) y d) en la cantidad máxima de 0,50% sobre el producto seco.
- f) (Res. MSyAS N° 321/95) Monoglicéridos succinados: no más del 0,5% del peso de la harina".

Queda permitido el agregado a la harina a emplear en la elaboración de productos de panadería de hasta 138g/100 Kgr. de fosfato tricálcico.

Artículo 751 - (Decreto N° 51/74) En la elaboración del pan queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición a la harina de uno de los siguientes aditivos:

- a) (Res. MSyAS N° 26/95).- Derogado
- b) Azodicarbonamida, hasta 4,3 gr. por cada 100 Kgr. de harina (3,0 gr. por bolsa de 70 kg).
- c) Acido l-ascórbico, hasta 200 mg por Kgr. de harina".

Artículo 752 - Con la denominación de *Pan rallado o pan molido*, se entiende el producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o desecado, entero y en buen estado de conservación.

Artículo 753 - Con la denominación de Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos, se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de los productos respectivos, enteros y en buen estado de conservación.

Estos productos se expenderán en envases cerrados y se rotularán: Galleta molida, Pan ázimo o Grisines molidos, según corresponda.

Artículo 754 - La elaboración de Pan rallado, Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos sólo podrán efectuarla los industriales panaderos elaboradores en su propia planta o en la que establecieran para ese fin, empleándose piezas enteras de su propia producción y en buen estado de conservación.

Su expendio se hará en envases cerrados, con el rótulo correspondiente, en las panaderías, despachos de pan y otros comercios habilitados.

Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de estos productos rallados o molidos en cantidad mayor de 5 kg, con excepción de las plantas elaboradoras que podrán mantener almacenado el producto de su propia elaboración hasta el 20% de su producción de pan, galleta o grisines, de un día.

GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERIA

Artículo 755 - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación genérica de *Galleta*, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasa alimenticias y/o substancias permitidas para esta clase de productos.

Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.

1. *Galleta de molde*: con este nombre y rotulación se distinguen aquellas que la masa se corta con moldes de hierro o similar de diámetro variable y cuya superficie se suele pinchar, con el objeto de evitar la formación de globos durante la cocción.

Pertencen a este grupo las denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados y pueden expenderse con nombre de fantasía.

El producto terminado no deberá contener más de 12,0% de agua.

2. *Galleta común, Galleta de puño*: Con este nombre y rotulación se distinguen las cortadas a mano. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El tipo clásico es la denominada Galleta de campo o Galleta de piso.

El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100°-105°C y las cenizas a 500°-550°C no mayor de 2,30%.

3. *Galleta de hojaldre o Galleta hojaldrada*: con este nombre y rotulación se distinguen las elaboradas superponiendo hojas de masa sobada con manteca y/o grasas alimenticias, con un espesor no mayor de 1,0 cm y cortando el todo a medida conveniente.

Las galletas que se elaboren con manteca y/o grasas alimenticias hidrogenadas o no, podrán ser adicionadas de hasta el 1,0% con respecto a la materia grasa, de los siguientes emulsionantes aisladamente o en acción sinérgica:

- Lecitina insoluble en acetona,
- Mezcla de monos y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico,
- Mezcla de mono y diésteres de 1,2 propanodiol con ácidos grasos,
- Esteres de mono y diglicéridos con ácido acetil-tartárico.

Los productos contemplados en este Artículo que contengan manteca y /o grasas alimenticias y se expendan envasados, deberán consignar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido o porcentual de materia grasa.

En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar: mes y año de elaboración.

Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y se expendan por unidades o al peso deberán llevar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa.

En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar: mes y año de elaboración.

Los establecimientos como panaderías o similares donde se expendan estos productos al detalle deberán colocar en las secciones donde se encuentren expuestos para la venta, las mismas indicaciones mencionadas precedentemente".

Artículo 755 bis - (Res. MSyAS N° 075/98) Con la denominación de *tortilla de trigo* se entiende el producto obtenido de la cocción de una masa no fermentada mediante el amasado o empaste mecánico de la harina de trigo, agua potable con o sin sal con aceite o grasa comestible y ácido ascórbico hasta una concentración de 0,05% fraccionada de forma circular.

La denominación de venta de este producto será: "*Tortilla de Trigo*".

Artículo 756 - (Res. MSyAS N° 747/78) Con la denominación genérica de *Oblea*, se entiende el producto elaborado con una masa constituida fundamentalmente por harina, almidones (o sus mezclas) y agua obtenida por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados.

La masa podrá ser adicionada de:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe glucosa sus mezclas), los que podrán reemplazarse parcial o totalmente por miel.
- c) Leche fluida, desecada (entera, parcial o totalmente descremada).
- d) Grasas comestibles (hidrogenadas o no).
- e) Huevo o yema de huevo fresco o desecado.
- f) Sustancias aromatizantes naturales y/o artificiales.
- g) Colorantes naturales admitidos por el presente Código.

Las obleas se presentarán en piezas que respondan a una forma geométrica mas o menos regular; aisladamente o reunidas por medio de sustancias de uso permitido.

Serán de consistencia blanda, crujiente; de sabor y aroma agradables.

Podrán estar revestidas parcial o totalmente por coberturas o baños de repostería.

Este producto se rotulará: Oblea.

Pero cuando contenga:

- h) Substancias aromatizantes naturales, deberá llevar la leyenda: con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- i) Substancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda: con esencia artificial de ... o con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan.
- j) Vainillina o etilvainillina, deberá consignarse la leyenda: aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- k) Substancias grasas de cualquier origen deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasas).
- l) Reforzadores del sabor y/o aroma, deberá llevar la indicación: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la substancia.
- m) Substancias colorantes, deberá llevar la leyenda: Colorante permitido o coloreado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- n) Edulcorantes nutritivos, deberá denominarse: Oblea dulce.

Las indicaciones mencionadas precedentemente sobre rotulación y en los incisos h) a n), cuando corresponda deberán consignarse con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad y, en todos los casos e igual forma: peso neto, mes y año de elaboración".

Artículo 757 - (Res. MSyAS N° 101/93) Con la denominación genérica de *Facturas* de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de substancias aromáticas de uso permitido.

Estos productos se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador.

(Res. MSyAS N° 200/88) Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Media luna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensaimadas, etc.

Artículo 758 - Con el nombre de *Patay*, se entiende el producto elaborado amasando harina de algarrobo (*Prosopis algarrobo*) con agua, masa a la que se le da la forma de un quesito antes de llevarla al horno para cocerla.

La pasta análoga hecha con harina de Mistol (*Zyziphus mistol*) se denomina: Patay mistol.

Artículo 759 - Con el nombre de *Bollito* y *Palito* de anís, se entiende el producto elaborado con harina, agua, sal y anís en grano y cuya forma responde a su designación.

Artículo 760 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Galletitas* y *Bizcochos* (Cakes, Crackers, Biscuits, etc), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados.

La masa podrá ser adicionada de:

- a) Enzimas apropiadas.
- b) Cloruro de sodio (sal).
- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos.

- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezcla, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, l-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas.
- f) Sorbitol, hasta 3,0% sobre producto seco.
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas.
- h) Sustancias aromatizantes naturales y/o sintéticas.
- i) Reforzadores del sabor y/o aroma admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 250 mgr./Kgr. de producto terminado.
- j) Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos.
- k) Sustancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no.
- l) Huevo entero; yema o clara, frecos, conservados o deshidratados.
- m) Emulsificantes: los admitidos por el Artículo 750 y en la cantidad allí establecida.
- n) Colorantes naturales permitidos por el presente Código.
- o) Antioxidantes: los admitidos por el Artículo 523 o 549 y en la proporción allí establecida con respecto al contenido de materia grasa total.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el Artículo 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridos entre si por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertos o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. Cuando contengan sustancias aromatizantes naturales, deberán llevar la leyenda: Con esencia de..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
3. Cuando contengan sustancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda: Con esencia artificial de... o Con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan.
4. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente.
5. Cuando contengan sustancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
6. Cuando tengan reforzadores del sabor y/o aroma, deberán llevar la indicación: Con..., llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente a la sustancia.
7. Cuando contengan sustancias colorantes, deberán llevar la leyenda: Colorante permitido o Coloreado con..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
8. 40,0 mgr./100 gr. de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de beta-caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, azafrán, cúrcuma o rocú (sin declaración en el rótulo), sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

9. En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: peso neto, mes y año de elaboración.

Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas.

Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expandan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente.

Artículo 761 - Pretzels: producto elaborado con una masa hecha con harina, agua, sal, manteca o grasa comestible y levadura.

La masa fermentada y moldeada en forma de varilla se sala y hornea.

Artículo 762 - (Res. MSyAS N° 333/82) *Los barquillos, lenguas de gato, madelones, scones, vainillas y polvorones*, son productos elaborados de acuerdo a lo establecido en el Artículo 760 del presente Código para los productos similares, galletitas y bizcochos.

Presentarán la composición y la forma clásica que corresponde a su designación, aplicando para cada caso la técnica de cocción que corresponda.

Las denominaciones a la manteca y/o a la crema quedan reservadas para los productos elaborados con estos componentes en cantidades ponderables".

Artículo 763 - Amaretis: producto elaborado con harina, agua, azúcar, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones.

Artículo 764 - Los Bizcochos de copos de trigo (Wheat flakes Biscuits) se preparan con los copos correspondientes, pero antes de hornearlos se los prensa en formas de bizcochos.

Artículo 765 - En general, los diversos productos de panadería y pastelería deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de las que hagan suponer aquellas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza.

Artículo 766 - (Decreto N° 61/77) Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de galletitas, bizcochos y productos similares (tales como barquillos, vainillas, amaretis, etc.) que:

- a) Se encuentren mal elaborados o imperfectamente cocidos.
- b) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.
- c) Presenten sabor y/o aroma u olor impropios del producto.
- d) Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos.
- e) Se hubiere sustituido el huevo o la yema de huevo por colorante de cualquier naturaleza en los rotulados con o al huevo.
- f) Cuando sean elaborados con almendras, contengan mas de 40 mgr./Kgr. (40 ppm) de ácido cianhídrico.
- g) Se encuentren expuestos a contaminación de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).
- h) Se encuentren en envases inapropiados o en deficientes condiciones higiénicas.

Los productos que no cumplimenten una o más de las condiciones establecidas precedentemente, serán decomisados sin perjuicio de cualquier otra acción que correspondiere"

CAPITULO X

ALIMENTOS AZUCARADOS

AZUCARES

Artículo 767 - Con el nombre de Azúcar, se identifica a la sacarosa natural.

Se la extrae de vegetales como: caña de azúcar (género *Saccharum* y sus variedades), remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L., variedad rapa), sorgo azucarero (*Sorghum saccharatum* Pers.), Arce de Canadá (*Acer saccharinum* Wang).

Artículo 768 - (Res. MSyAS N° 1546/90) - Se entiende por *Azúcar blanco*, la sacarosa purificada y cristalizada.

Responderá, según su calidad, a las siguientes exigencias:

Refinado:

- Polarización: Mín 99,9°S
- Azúcar invertido: Máx 0,02% en peso
- Cenizas, por conductividad: Máx 0,02% en peso
- Pérdida por desecac (3 h a 105°C): Máx 0,04 % en peso
- Color (ICUMSA): Máx 60 unidades
- Anhídrido sulfuroso total: Máx 2 mg/kg.

La denominación de refinado se aplicará única y exclusivamente al azúcar blanco que, además de reunir las condiciones precedentemente establecidas, haya sido obtenido por refundición de azúcar y tratamiento físico químico de clarificación, de coloración, filtración y recristalización.

Primera calidad:

- Polarización: Mín 99,7°S
- azúcar invertido: Máx 0,04% en peso
- Cenizas, por conductividad: Máx 0,04% en peso
- Pérdida por desecación, (3 horas a 105°C): Máx 0,10% en peso
- Color (ICUMSA): Máx 60 unidades
- Anhídrido sulfuroso total: Máx 20 mg/kg

Segunda calidad:

- Polarización: Mín 99,5°S
- azúcar invertido: Máx 0,10% en peso.
- Cenizas, por conductividad: Máx 0,10% en peso
- Pérdida por desecación (3 horas a 105°): Máx 0,10% en peso
- Color (ICUMSA): Máx 150 unidades
- Anhídrido sulfuroso total: Máx 70 mg/kg.

El azúcar Blanco (Refinado, Primera Calidad y Segunda Calidad) no contendrá más de:

- 1 mg/kg de arsénico, como As
- 0,5 mg/kg de plomo, como Pb y
- 2 mg/kg de cobre, como Cu.

Estos productos se rotularán: *azúcar blanco refinado; azúcar blanco primera calidad; azúcar blanco segunda calidad*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo principal se consignará con caracteres bien visibles el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen, para los de fabricación argentina.

Cuando se trate de azúcar importado deberá declararse en el rótulo el país de origen.

Artículo 768 bis - (Decreto N° 51/74) Con la denominación de *azúcar común tipo A*, se entiende el azúcar que responda a las siguientes características:

- Polarización, Mín: 99,7°S
- azúcar invertido, Máx: 0,05% en peso
- Pérdida por desecación, (3 horas a 105°C), Máx: 0,10% en peso
- Cenizas por conductividad, Máx: 0,05% en peso

- Color (ICUMSA), Máx: 200 unidades
- Anhídrido sulfuroso total, Máx: 40 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad:
azúcar común Tipo A

Con la denominación de *azúcar común Tipo B*, se entiende el azúcar que responda a las siguientes características:

- Polarización, Mín: 99,5°S
- azúcar invertido, Máx: 0,10% en peso
- Cenizas por conductividad, Máx: 0,10% en peso
- Pérdida por desecación (3 horas a 105°C), Máx: 0,10% en peso
- Color (ICUMSA), Máx: 240 unidades
- Anhídrido sulfuroso total, Máx: 70 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad:
azúcar común Tipo B.

El *azúcar común Tipo A o Tipo B* no deben contener Arsénico como As, Plomo como Pb, ni Cobre como Cu en cantidades superiores a las establecidas para el azúcar blanco.

En el rótulo y en lugar y con caracteres bien visible se consignará: nombre del ingenio elaborador y provincia de origen, así como toda otra exigencia reglamentaria.

Artículo 769 - El Azúcar blanco, según su presentación, se designará:

Azúcar en cuadritos o Pancitos, Azúcar de pilón o pilé (trozos irregulares mezclados con el polvo resultante del desmenuzamiento);

Azúcar molido (obtenido por trituración mecánica del Azúcar en panes o también por cristalización perturbada);

Azúcar cristalizado, granulado (cristales más o menos gruesos).

Artículo 770 - Se entiende por *Azúcar impalpable o Azúcar en polvo, el Azúcar blanco*, finamente pulverizado, con o sin adición de antiaglutinantes de uso permitido.

El *Azúcar blanco* de que proviene debe cumplir las exigencias de composición y de calidad del Azúcar blanco de primera calidad.

Se permite el agregado como antiaglutinantes, de almidón Máx: 3% en peso o de hasta 1,5% en peso (en forma aislada o en conjunto) de los siguientes aditivos:

- Estearato de magnesio;
- Carbonato de magnesio
- Fosfato tricálcico;
- Trisilicato de magnesio;
- Silicato de calcio, sodio y aluminio;
- Silicato de calcio y gel de sílice deshidratado.

El agregado de antiaglutinantes se declarará en el rótulo con la expresión: Antiaglutinante permitido.

Artículo 771 - Con el nombre de Azúcar rubio, moreno, terciado o negro, se entiende el azúcar sin refinar.

Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá con tener menos del 85% de sacarosa, no más del 4% de cenizas totales a 500-550°C y un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

(Res. MSyAS N° 3363/79) Con el nombre de Chancaca, se entiende un Azúcar mascabado que se presenta en tabletas o envuelto en totora, constituyendo los llamados mazos o lulos de chancaca.

Artículo 772 - Con el nombre de Azúcar cande, se denomina el producto que se presenta en cristales voluminosos, forma dos por gruesos prismas transparentes y duros.

Debe contener como mínimo 99,9% de sacarosa.

Artículo 773 - Con la denominación de Azúcar de fantasía, se entienden los azúcares adicionados de colorantes permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 774 - Con el nombre de Kandi o Candi, se entiende el producto, generalmente en pedazos grandes, obtenido por cocción especial de Azúcar, con o sin colorantes y aromas de uso permitido.

Artículo 775 - Se denomina Melazas a los líquidos densos obtenidos como subproductos finales de la cristalización del Azúcar.

De acuerdo a su origen se distinguen en:

1. Melazas de caña: líquidos densos, de color oscuro y olor agradable, que podrán ser destinados a la alimentación humana y animal.
2. Melazas de remolacha: líquidos densos, de color oscuro, olor y sabor desagradables y reacción alcalina.

Se destinarán a usos industriales. Estas melazas se comercializarán con declaración de su densidad.

Artículo 775 bis - (Res. MSyAS N° 127/89) Con la denominación de Mosto Concentrado de Uva o Jarabe de Uva se entiende el producto obtenido del mosto de uva sin fermentar por deshidratación parcial mediante procesos térmicos al vacío o a presión normal o cualquier otro proceso físico, sin haber sufrido una caramelización sensible.

Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido espeso, limpio, libre de depósitos, de sabor dulce.
- Acidez total en ácido tartárico: Máx 9 g/kg
- Acidez volátil en ácido acético: 0,0 g/kg
- Alcohol v/v: 0,0%
- Anhídrido sulfuroso total: Máx 70 mg/kg
- Arsénico, como As: Máx 1 mg/kg
- Azúcares reductores: Min, 800 g/kg
- Cobre, como Cu: Máx 2 mg/kg
- Extracto seco a 100°C: Min, 900 g/kg
- Peso específico 15/15°C: Min, 1,30
- Plomo, como Pb: Máx 1 mg/kg
- Relación P/Ó: Máx -5
- Sales tartáricas 48 hs a 0°C: ausencia
- Sustancias conservadoras: 0,0 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Mosto concentrado de Uva o Jarabe de Uva.*

En el rotulado de los productos que los contengan deberá consignarse: "*Contiene Jarabe de Uva*" o "*Contiene Mosto Concentrado de Uva*".

Artículo 776 - Se denomina *Goldensirup*, el producto elaborado con los jarabes de cristalización del Azúcar, a los cuales se adiciona dextrosa o Azúcar invertido y colorantes de uso permitido.

Queda prohibido denominar a estos productos con nombres que contengan la palabra miel.

Artículo 777 - Con el nombre de *Azúcar invertido* (mezcla de dextrosa y levulosa), se entiende el producto obtenido por la hidrólisis de la sacarosa.

Puede presentarse en forma de jarabe denso o de pasta: en el primer caso, no debe contener más del 30% de sacarosa, y en el segundo no tendrá más del 5% de sacarosa.

Artículo 778 - (Decreto N° 1013/74) Con la denominación de *Jarabe de glucosa*, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón, que se presente en forma de una solución acuosa concentrada y purificada.

Características:

- Líquido espeso, cristalino, de sabor dulce.
- Extracto seco, Mín: 70,0 m/m
- Azúcares reductores, en dextrosa s/substancia seca, Mín: 20,0 m/m
- Cenizas sulfatadas (s/substancia seca), Máx: 1,0% m/m
- Anhídrido sulfuroso total Máx: 40 mg/kg
- Arsénico como As, Máx: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx: 5 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx: 2 mg/kg

Este producto se rotulará: *Jarabe de glucosa*.

Artículo 778 bis - (Decreto N° 1013/74) Con la denominación de Jarabe de glucosa deshidratado, se entiende el jarabe de glucosa del que se ha separado la casi totalidad del agua.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- Sólidos totales, Mín: 93,0% m/m
- Azúcares reductores, en dextrosa s/substancia seca, Mín: 20,0 m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx: 40 mg/kg
- Arsénico como As, Máx: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx: 5 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx: 2 mg/kg

Cuando el jarabe de glucosa deshidratado se destine a la elaboración de dulces, podrá contener hasta 150 mg/kg de anhídrido sulfuroso total. Este producto se rotulará: *Jarabe de glucosa deshidratado* o *Jarabe de glucosa deshidratado para dulces*, según corresponda.

Artículo 778 ter - (Res. MSyAS N° 489/78) Con la denominación de Jarabe de alta fructosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos enzimáticos y de refinación.

Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido de baja viscosidad, cristalino, incoloro, de elevado poder edulcorante.

- Peso específico, a 25°, Mín: 1,34
- Viscosidad a 25°, Máx: 170 Centipoises
- Sólidos totales, Mín: 71% m/m
- Azúcares reductores totales
- en Dextrosa s/s, Mín: 94% m/m
- Fructosa s/s, Mín: 42% m/m
- Cenizas sulfatadas, Máx: 0,05% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx: 4 mg/kg
- Arsénico como As, Máx: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx: 0,2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx: 0,2 mg/kg
- Cloruros como ClNa, Máx: 50 mg/kg

En el rotulado de los productos que lo contengan debe consignarse: contiene Jarabe de Maíz de Alta Fructosa o contiene JMAF.

Artículo 778 cuarto - (Res. MSyAS N° 325/99) Suprimido.

Artículo 778 cuarto bis - (Res. MSyAS N° 325/99) Suprimido.

Artículo 778 quinto - (Res. MSyAS N° 101/93) Con la denominación de Jarabe de Maltitol se entiende el producto obtenido por hidrogenación de un jarabe de glucosa de alto contenido de maltosa.

Este producto estará constituido fundamentalmente por maltitol acompañado de sorbitol, maltotriol y polisacáridos hidrogenados.

Sinónimo: Solución de Maltitol.

Deberá responder a las siguientes características:

- Sólidos totales 75% ± 1%
- Índice de refracción a 20°C: 1,4760 a 1,4820
- Azúcares reductores: Máx 0,2%
- Rotación específica en solución acuosa a 20°C: +115° a +125°
- pH (solución al 50%): 5 a 7
- Residuo a la ignición: Máx 0,1%
- Sulfatos (como SO⁴): Máx 100 mg/kg
- Cloruros (como Cl): Máx 50 mg/kg
- Metales pesados (como Pb): Máx 10 mg/kg
- Níquel (como Ni): Máx 1 mg/kg
- Plomo (como Pb): Máx 1 mg/kg
- Sorbitol (sobre sustancia seca): Máx 8,0%
- Maltitol (sobre sustancia seca): 50 a 55%
- Tri a hexasacáridos hidrogenados sobre sustancia seca: 19 a 27,5%
- Polisacáridos hidrogenados mayores de hexa (sobre sustancia seca): 13 a 20,5%
- Polisacáridos hidrogenados con un grado de polimerización superior a 20 (sobre sustancia seca): Máx 3%

Este producto se rotulará: *Jarabe o Solución de Maltitol*.

Artículo 779 - (Decreto N° 1013/74) - Con la denominación de Dextrosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización.

Características:

- Polvo blanco o cristalizado; soluble en agua, dando una solución límpida, transparente, incolora, de sabor dulce.
- Contenido en d-glucosa, s/producto seco, Mín: 99,5% m/m
- Cenizas sulfatadas, sobre producto seco, Máx: 0,25% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx: 20 mg/kg
- Arsénico como As, Máx: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx: 2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx: 2 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Dextrosa*.

Artículo 780 - En la elaboración de azúcares se permite el empleo del azul de ultramar en operaciones de blanqueo y en cantidad tecnológicamente adecuada.

Artículo 781 - (Decreto N° 1013/74) Con la denominación de *Lactosa*, se entiende el glúcido que habitualmente se obtiene del suero de leche.

Se puede presentar en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización o en mezcla de ambas formas.

Sinónimo: *Azúcar de leche*.

Características:

- Polvo blanco, inodoro, de sabor algo dulce, que puede presentarse en forma de cristales romboidales, prismáticos con afinamientos octaédricos duros.
- Soluble en agua y la solución al 10,0% (m/m) presentará un pH entre 4,5 y 7,0 (medido a 20°C).
- Contenido en lactosa anhidra, s/prod. seco, Mín: 99,0% m/m
- Cenizas sulfatadas, s/producto seco, Máx: 0,3% m/m
- Pérdida por desecación, 16 horas a 120°C, Máx: 6,0% m/m
- Arsénico, como As, Máx: 1 mg/kg
- Cobre, como Cu, Máx: 2 mg/kg
- Plomo, como Pb, Máx: 2 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Lactosa*.

Artículo 781 bis - (Decreto N° 748/77) A la nómina de los edulcorantes nutritivos que en cada caso se encuentran permitidos en las normas particulares de los productos alimenticios contemplados en el presente Código, deben agregarse los otros edulcorantes nutritivos autorizados y los que en el futuro se autoricen, en tanto, sean técnicamente aptos para su uso y se adapten a las características que debe reunir el producto terminado de acuerdo a la norma correspondiente.

Artículo 781 ter - (Res. MSyAS N° 769/81) Con el nombre de *Lactulosa* (4-0-β-D-galactopiranoil-D-fructosa), se entiende uno de los productos obtenidos por acción de agua de cal en caliente sobre la lactosa.

Debe responder a las siguientes características:

- a) Una solución acuosa del 4% de lactulosa exhibirá una rotación específica esencial de -12° y de -51° en equilibrio.

- b) Es higroscópica y muy soluble en el agua, con una solubilidad de 76,4 y 1,4%.
- c) Recristaliza a partir de una solución en metanol, agua en forma de placas hexagonales, con un punto de fusión de 160°C.
- d) Se puede identificar como el derivado octoacetilado cristalizado, el que exhibe una constante rotación de 7°, un punto de fusión de 138°C y una banda de espectro infrarrojo característica a 9,8 micron.
- e) La anhidrosazona de lactulosa funde a 236°C con des composición.
- f) La lactulosa debe cumplimentar los requisitos sobre cenizas, pérdida por desecación, arsénico, cobre y plomo establecidos para lactosa en el Artículo 781.

MIEL¹⁷

Artículo 782 - (Res. MSyAS N° 2256/85) Con la denominación de Miel o Miel de Abeja, se entiende el producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación.

Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales, según su origen u obtención deberán responder a las siguientes definiciones:

1) Según su origen:

- *Miel de flores*: es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.
- *Miel de mielada*: es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas o presentes en ellas. Su color varía de pardo muy claro o verdoso a pardo oscuro.

2) Según su obtención:

- *Miel de panal*: es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción, sin larvas y comercializada en panales enteros operculados o en secciones de los mismos,
- *Miel centrifugada*: es la miel que se obtiene por centrifugación de los panales desorperculados y sin larvas.
- *Miel prensada*: es la miel que se obtiene por compresión de los panales sin larvas.
- *Miel sobrecalentada¹⁸*: es la miel calentada que responde a las exigencias del Artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg, respectivamente. Se rotulará: *Miel sobrecalentada o Miel de abeja sobrecalentada*, formando una sola frase con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Se autoriza su comercialización al consumidor directo hasta una plazo no mayor de 12 meses a partir de la vigencia de esta Resolución, transcurrido el cual toda miel que presente estas características deberá ser considerada y rotulada como: *Miel para uso industrial*.
- *Miel para uso industrial*: es la miel que responde a las exigencias del Artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg respectivamente. Solamente podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios.

¹⁷ Dada la vigencia del Decreto 815/99, quién manipulee, industrialice, procese, fraccione, extraiga, estacione, acopie, envase o deposite Miel u otro producto apícola, quedan bajo el control del SENASA. En consecuencia quién desee exportar o hacer tráfico federal, deberá acogerse a la normativa de ese organismo – Res. SENASA N° 220/95 – que se transcribe en el Anexo al Capítulo II.

¹⁸ En la actualidad debe considerarse “*Miel para uso industrial*”

Artículo 783 - (Res. MSyAS N° 2256/85) La miel deberá responder a las siguientes características:

- a) Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propio.
- b) Agua, por refractometría, Máx: 18,0%.
- c) Cenizas a 550-600°C:
 - Miel de flores, Máx: 0,6%
 - Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx: 1,0%.
- d) Azúcares reductores (calculados como Azúcar invertido).
 - Miel de flores: Mín: 65%
 - Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Mín: 60%
- e) Sacarosa aparente.
 - Miel de flores, Máx: 8%
 - Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx: 10%
- f) Sólidos insolubles en agua, excepto en miel prensada, Máx: 0,1%
Sólidos insolubles de agua de miel prensada, Máx: 0,5%
- g) Acidez, Máx: 40 miliequivalentes/kg.
- h) Índice de diastasa (Escala de Gothe), Mín: 8.
- i) Hidroximetilfurfural, Máx: 40 mg/kg.
- j) Dextrinas totales.
 - Miel de flores, Máx: 3%

En mieles con contenido natural bajo de enzimas, como mieles de cítricos, se admite:

 - Índice de diastasa (Escala de Gothe): Mín: 3, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no sea mayor de 15 mg/kg.
- k) No deberá contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición.
- l) No presentará signos de fermentación ni ser efervescente.
- m) La acidez de la miel no deberá ser modificada artificialmente.
- n) No deberá contener ningún aditivo.

Este producto se envasará en recipientes bromatológicamente aptos y se rotulará: *Miel o Miel de Abeja*. En el rótulo podrá mencionarse la denominación subsidiaria que corresponda según las clasificaciones indicadas en Artículo 782.

En el caso de Miel para uso industrial deberá consignarse esta característica formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La miel que se expendá a granel deberá consignar las exigencias generales y específicas de rotulación en el cuerpo del envase. Este deberá ser de uso exclusivo para miel y bromatológicamente apto.

En todos los casos deberá consignarse en el rotulado el peso neto y el año de cosecha.

(Res. SAGPyA N° 121/98)

Art 1° - Los envases destinados a contener miel en la forma conocida como "a granel" con una capacidad desde trescientos (300) kilogramos de miel, así como los demás recipientes de formas, materiales y

volúmenes diferentes, deberán ser de primer uso (nuevos o de hierro reciclado a nuevo) y cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios" del Código Alimentario Argentino, aprobado por Ley N° 18284.

Art 2° - Los envases a que se refiere el artículo anterior deberán estar autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria quien verificará la aptitud bromatológica de los mismos.

Art 3° - Los tambores de hierro con revestimiento sanitario deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

Material: Chapa de hierro SAE 1008/1010, según Norma IRAM 600, cuyo diseño y características constructivas aseguren la integridad del envase en toda la cadena de producción y comercialización de la miel contenida en el mismo.

Tapa: Móvil, de cierre hermético con junta diseñada de tal forma que posibilite el precintado inviolable, posterior a la toma de muestra.

Acabado Exterior: Pintado a horno.

Acabado Interior: Revestimiento con barniz sanitario oro, autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, curado a horno.

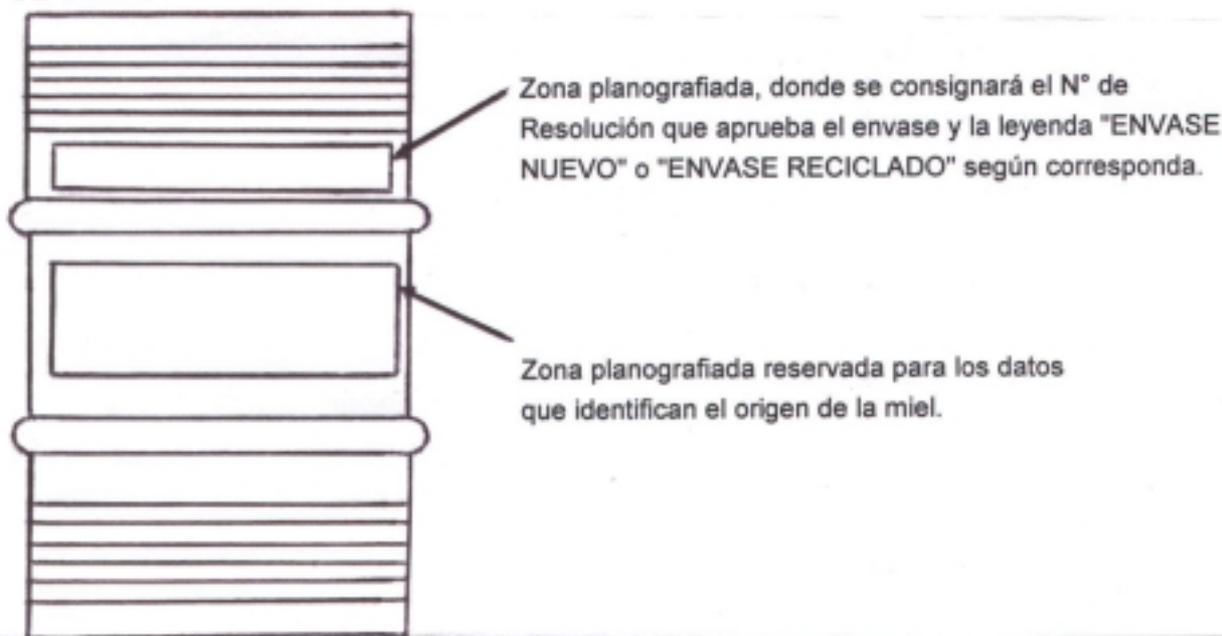
Art 4° - Los tambores tendrán zonas planografiadas en color blanco en acuerdo al diseño establecido en el Anexo, que forma parte integrante de la presente resolución. En una de las zonas se consignará, en letra de tamaño no inferior a tres (3) centímetros: a) El número de Resolución del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, que aprueba el envase mediante la leyenda: "Res, SENASA N° (número) / (año)"; b) La leyenda "ENVASE NUEVO" o "ENVASE RECICLADO", según corresponda.

La otra zona quedará en blanco para que al momento del llenado de los mismos se consigne en letra de tamaño no inferior a tres (3) centímetros, los datos que identifiquen el origen de la miel.

En ambos casos los datos serán escritos en forma indeleble y claramente visible al momento de la estiba.

ANEXO

Diseño de tambores de hierro destinados para la comercialización de miel a granel



Artículo 784
-
(Res. MS y AS N° 336/3/79) Con

A

la denominación de *Jalea Real*, *Papilla Real* o *Leche de Abeja*, se entiende el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5-15 días de vida).

Se presenta como una masa viscosa, de aspecto lechoso, color amarillo pálido, sabor ligeramente ácido y olor característico.

La Jalea Real deberá responder a las siguientes características analíticas de composición:

a) Jalea Real Virgen:

- Humedad, secado 12h a 70°C: 60-70%
- pH, solución al 5% p/v a 20°C: 3,4, 4,5
- Índice de acidez (mg KOH), 23-48
- Proteínas, N x 6,25, 11-15%
- Azúcares reductores, como glucosa, 10-15%
- Sacarosa, Máx: 5%
- Relación azúcares reductores/proteínas: 0,8 a 1,2
- Lípidos totales: 5% a 7%
- Lípidos ácidos: 4,3% a 5%
- Cenizas a 500°C: 0,8% a 1%
- Fósforo, como P: 150 a 250 mg

b) Jalea Real Liofilizada:

- Humedad, 12h a 70°C; 5% a 10%
- Proteínas, N x 6,25: 27% a 40%
- Azúcares reductores, como glucosa: 11 a 26%
- Sacarosa, Máx: 10%
- Lípidos totales, 10 a 35%
- Cenizas, a 500°C: 2 a 5%
- Fósforo, como P: 1800-3500 mg

La Jalea Real se podrá comercializar en su estado natural, liofilizado o mezclada con miel, siempre que la proporción de jalea no sea inferior al 10%. no podrá contener sustancias extrañas, excipientes ni aditivos.

Estos productos deberán envasarse en recipientes adecuados para protegerlos de la luz y humedad y se rotularán: *Jalea Real*, *Papilla Real* o *Leche de Abeja* o *Miel con X% de Jalea Real*, según corresponda (X representa el porcentaje de Jalea Real presente en la mezcla), en una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar: peso neto y la fecha de elaboración (mes y año), así como la de vencimiento del producto.

Queda prohibido consignar en el rótulo expresiones tales como natural, genuina y otras similares.

El rótulo de los envases de Jalea Real y sus mezclas con miel debe llevar la leyenda: Manténgase refrigerado.

Artículo 785 - (Res. MSyAS N° 1550/90) Con la denominación de Polen se entiende el elemento masculino de las flores, recogido por las abejas obreras depositado en la colmena y aglutinado en granos por una sustancias elaborada por las mismas abejas.

El polen debe estar limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleos, y presentar un olor característico de acuerdo a la especie floral que provenga.

Este producto puede ser secado artificialmente, siempre que el proceso elegido no exponga los granos a la luz solar directa, ni la temperatura de la corriente de aire usada para el secado sea mayor de 55°C.

El polen deberá responder a las siguientes características analíticas de composición:

Humedad: secado al vacío 45 mm Hg y 65°C	máx 8%
Cenizas: en base seca 600°C	máx 4%
Proteínas: en base seca (Nx6,25 Kjeldahl)	15-28%
pH	4 - 6
Hidratos de carbono totales en base seca	45-55%

Este producto deberá responder a las siguientes características microbiológicas:

a) Germen aerobios no patógenos	máx 150 x 10 ³ UFC/g
b) Hongos	máx 10 ² UFC/g
c) Ausencia de germen patógenos	

El polen se envasará en recipientes bromatológicamente aptos de hasta 250 g, con cierre que impida que el producto absorba humedad, los envases serán de vidrio o plástico rígido transparente, a fin de poder observar su contenido.

Se considera polen no apto para el consumo, aquel que presente una o más de las siguientes características:

1. Caracteres organolépticos anormales
2. Exceso de polvillo o de propóleos
3. Anormalidades en la observación microscópica
4. Composición analítica diferente a la consignada anteriormente
5. Características microbiológicas superiores a los límites establecidos
6. Ataque de insectos, parásitos o sus larvas
7. Residuos de plaguicidas
8. Sustancias conservadoras
9. Impurezas no retenidas por un tamiz IRAM 500 µ (Nº 35) más de 5 por 1000.

Este producto se rotulará: Polen, en lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar el peso neto, día, mes y año de envasamiento.

En el rótulo deben consignarse las leyendas: "*Personas Alérgicas No Consumir*" o "*Alérgicos al Polen Abstenerse*", "*Conservar en Lugar Seco y Fresco*", y "*Consumir preferentemente dentro de los 180 días de la fecha de elaboración*".

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 786 - (Res. MSyAS Nº 1541/90) Con la denominación genérica de *Bombón*, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, adicionado o no de

ácidos orgánicos de uso permitido, con o sin esencias naturales permitidas, aromatizantes artificiales autorizados, colorantes naturales y sintéticos autorizados (Artículos 1324, Inc 1 y 2 y 1325); con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código.

Artículo 787 - Con el nombre de *Fundente (Fondant)*, se entiende una masa azucarada de consistencia adecuada, batida y amasada que se prepara a base de jarabe de sacarosa, glucosa y agua con o sin adición de crémor tártaro.

Artículo 787 bis - (Res. MSyAS N° 623/86) Se entiende por *Baños de repostería*, los productos que se definen a continuación:

1. *Baño de repostería*: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao, pasta de cacao solubilizada, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales y aceites y grasas vegetales hidrogenados (Artículo 548), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones.

Deberá contener no menos de 10,0% de sólidos no grasos de cacao.

Para su elaboración, podrá ser adicionado de:

- a) *Emulsionantes (sin declaración en el rótulo)*: los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) *Substancias aromatizantes*: las permitidas por el presente Código.

No podrá contener cascarilla de cacao molida ni tegumento (cáscara) de semillas de caroba o similares, tostado y molido.

Este producto se rotulará: *Baño de repostería*. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etil vainillina, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas, con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberán declararse en la forma citada: con esencia artificial de... o con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que lo caracteriza.

Deberá figurar en el rótulo, con caracteres y en lugar bien visible los ingredientes, el peso neto y año de elaboración.

Cuando contenga más de 45% de azúcares, podrá rotularse: *Baño de repostería dulce*, Cuando contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares podrá rotularse: *Baño de repostería semiamargo* o *baño de repostería semidulce* y cuando contenga menos de 35,0% de azúcares podrá rotularse: *Baño de repostería amargo*.

Podrá indicarse en el rotulado el uso a que se destina mediante las expresiones: *Baño de repostería para alfajores*, *baño de repostería para helados*, según el caso.

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: Chocolate y Cobertura para designar a esos productos.

2. *Baño de repostería con leche*: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao solubilizada, sólidos de leche, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales

hidrogena dos (Artículo 548), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones.

Deberá contener no menos de 4,0% de sólidos no grasos de cacao y no menos de 7,5% de sólidos de leche.

Para su elaboración podrá ser adicionada de:

- a) *Emulsionantes* (sin declaración en el rótulo): los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) *Substancias aromatizantes*: las permitidas por el presente Código con excepción de las de sabor a leche.

No podrá contener cascarilla de cacao molida, ni tegumento (cáscara) de semillas de caroba o similares, tostado y molido.

Este producto se rotulará: *Baño de repostería con leche*. Cuando contenga esencias naturales, especias, vainillina, etilvainillina, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o éstos últimos únicamente, deberán declararse en la forma citada: con esencia artificial de ... o con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que lo caracteriza.

Deberá figurar en el rótulo, con caracteres y en lugar bien visible los ingredientes, peso neto y año de elaboración.

Cuando contenga más de 45,0% de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse: *Baño de repostería dulce, con leche*; cuando contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse: *Baño de repostería con leche, semidulce* o *Baño de repostería con leche, semiamargo* y cuando contenga menos de 35,0% de azúcares (deducida la lactosa) podrá rotularse: *Baño de repostería con leche, amargo*. Podrá indicarse en el rotulado el uso a que se destina mediante las expresiones: *Baño de repostería con leche para alfajores*, *Baño de repostería con leche para helados*, según el caso.

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: *Chocolate con leche* y *Cobertura de chocolate con leche*, para designar a esos productos.

3. *Baño de repostería fantasía*: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración, a partir de algunos de los siguientes ingredientes: azúcares (azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenados (Artículo 548), sólidos de leche, destinados a recubrir o bañar productos de confitería, bizcochería, pastelería y heladería, no así bombones.

Deberá contener no más de 50,0% de azúcares.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

- a) *Emulsionantes* (sin declaración en el rótulo): los mencionados en el Artículo 1148 en las cantidades allí establecidas.
- b) *Substancias aromatizantes*: las permitidas por el presente Código.
- c) *Colorantes*: los colorantes naturales (Artículo 1324, Inc 1 y 2 excluidos los pigmentos), excluyendo la imitación del color chocolate.

Este producto se rotulará: *Baño de repostería fantasía* seguido del nombre del color que posee. Por ejemplo: *Baño de repostería fantasía blanco*.

Cuando contenga esencias naturales, especias, vainillina, etilvainillina, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aisla dos de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberán declararse en la forma citada: Con esencia artificial de... o Con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible los ingredientes, peso neto y año de elaboración.

Podrá indicarse en el rótulo el uso a que se destina mediante expresiones tales como Baño de repostería fantasía verde para pastelería.

Queda expresamente prohibido, el empleo de los términos: Chocolate blanco y Cobertura de chocolate blanco, para designar baños de repostería de este color.

Los distintos tipos de baño de repostería definidos en los Inc 1), 2) y 3) deberán cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

- Recuento total en placa, Máx: $2 \cdot 10^5$ /g.
- Salmonellas: ausencia en 25g.
- Escherichia coli: ausencia en 0,1g.
- Coliformes, Máx: 10/g.
- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: ausencia en 0,1g.
- Clostridia sulfito reductores: ausencia en 0,1g.
- Hongos y levaduras, Máx: 100/g.
- Aflatoxinas, Máx: 0,005 mg/kg.

En los productos alimentarios en los cuales se utilice el baño de repostería como recubrimiento, deberá figurar en la cara principal del rótulo y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad: Recubierto con baño de repostería ..., llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda y la declaración de la presencia de aceites y/o grasas vegetales, hidrogenados o no, en caso que los contengan".

Artículo 788 - Según su composición, se distinguen diferentes clases de bombones:

1. *Alfeñiques*: Con ese nombre se entienden los hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar colorantes de uso permitido.
2. *Bombones de frutas y chocolates*: los de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.
3. *Candy de maní (Peanut brittle y otras)*: con esta de nominación se entienden diversos bombones y caramelos preparados con maní descascarado, Azúcar, glucosa, leche y aromas.
4. *Castañas candidas (Marrons glacé, Candied chestnuts)*: se entienden con este nombre las castañas grandes (marrones), medio cocidas, que se pasan varias veces por un almíbar cada vez más espeso, hirviéndose al final unos minutos cuando se encuentran en el jarabe de mayor concentración.
5. *Fudge*: Con este nombre se entiende un especie de bombón intermediario entre los caramelos y los fundentes (Fondants). Se prepara con azúcares, leche, manteca, crema, chocolate, aceites y/o grasas comestibles, albúmina o gelatina comestibles, trozos de nueces, almendras, etc.
Puede aromatizarse o colorarse con colorantes de uso permitido.

6. *Menta americana*: Se distingue con ese nombre un bombón preparado con Azúcar, clara de huevo batida y esencia o jarabe de menta piperita.
7. *Nougat*: Con este nombre se entiende una pasta de sacarosa y glucosa, con clara de huevo o albúmina comestible, adicionada de almendras, avellanas o maníes, aromatizados y colorados con colorantes de uso permitido.
8. *Nougatimes*: Con esta denominación se entiende una pasta de Azúcar, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.
9. *Pancitos o tabletas de coco*: Se preparan con coco rallado, Azúcar y clara de huevo. Los de dulce de leche, concentrando el mismo hasta determinado punto, para que al enfriarse presenten la consistencia adecuada.
10. *Panforte*: Con ese nombre se entiende un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.
11. *Praliné*: Con esta designación se entienden las confecciones de bombones constituidas por trozos de frutas, nueces, almendras, avellanas o maníes con la adición de cacao y Azúcar; estos componentes pueden estar en trozos o en pasta.
Con el mismo nombre se designa también la pasta molida y/o refinada hecha con los mismos componentes, empleada en la industria como relleno o adorno de postres, caramelos u otros.
Se tolera sin declaración hasta un 5% de almidón o de dextrina.
12. *Yemas acarameladas*: Se preparan mezclando almíbar a punto de Hebra fuerte (103°C) con yemas de huevo, se cuece la mezcla, se deja enfriar algo y se divide en forma de bolas cuya superficie se recubre con jarabe a punto de caramelo (174°C).
También se confeccionan haciendo bolas de una mezcla de yema cocida y Azúcar en polvo, las que se sumergen en almíbar a punto de caramelo y se retiran, dejándolas enfriar sobre una plancha aceitada. Una vez frías, se envuelven o se colocan en papillotes. También se suelen adicionar con trozos de nueces, almendras, etc.
13. *Bombones de chocolate, rellenos*: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertas por chocolate.
14. *Bombones de chocolate con leche*: Son los productos elaborados con la materia prima de su denominación y que tienen formas diversas.
15. *Bombones de chocolate con leche, rellenos*: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos de chocolate con leche.

Estos productos se rotularán de acuerdo con su de nominación, quedando expresamente prohibido el empleo de cualquier calificativo que indique algún tipo y país.

Artículo 789 - (Res. MSyAS N° 374/86) Con la denominación genérica de *Caramelo*, se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos consignados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes:

- a) Leche y sus derivados.
- b) Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas.
- c) Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales.
- d) Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación.
- e) Productos estimulantes o fruitivos.
- f) Alcohol, licores, bebidas alcohólicas.
- g) Aceites y/o grasa comestibles, hidrogenados o no. Cuando se rotulen de leche no podrán incluir grasas hidrogenadas.
- h) Sal (cloruro de sodio).

Queda permitido el empleo de los ingredientes aditivos autorizados por el presente Código:

1. Ácidos orgánicos y/o sus sales alcalinas, aislada mente o en mezclas.
2. Gelificantes, espesantes, aglutinantes, emulsionantes y neutralizantes.
3. Esencias naturales y/o sintéticas.
4. (Res. MSyAS N° 1541/90) Colorantes naturales y sintéticos autorizados (Artículos 1324, Incs 1 y 2, y Artículo 1325).
5. Antioxidantes consignados en el Artículo 523bis y en las proporciones que correspondan según su contenido graso.
6. Sorbitol, Máx: 5% p/p.

Los caramelos se podrán presentar recubiertos parcial o totalmente por baños de repostería. Sólo podrá mencionarse en el rotulado la palabra chocolate en el caso de que el revestimiento sea cobertura de chocolate.

De acuerdo a su consistencia se clasificarán en:

Caramelos duros: Son los constituidos por una masa altamente concentrada de estructura amorfa y quebradiza.

Caramelos blandos: Son los constituidos por una masa plástica.

Presentarán un contenido máximo de humedad del 10% y un contenido máximo de sustancias grasas, hidrogenadas o no, o sus mezclas, del 8%.

Caramelos masticables: Son los constituidos por una masa plástica semielástica.

Presentarán un contenido máximo de humedad del 10% y de sustancias grasas, hidrogenadas o no, o sus mezclas, del 8%.

Según su naturaleza y componentes se denominarán de la siguiente manera:

Caramelos duros ácidos: Elaborados con la adición de ácidos orgánicos, aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

Caramelos duros de frutas: Elaborados con jugo y/o pulpa de frutas, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

Caramelos duros de otros sabores: Elaborados con el agregado de uno o más de los ingredientes consignados en el presente artículo, Incs c, d y e, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

Caramelos duros rellenos: Presentan una fracción externa dura y una interna de consistencia variable. Cuando se utilice pasta o base de chicle deberá consignarse expresamente en el rotulado.

Caramelos duros crocantes: Presentan consistencia frágil y/o quebradiza.

Los productos precedentemente descritos se rotularán según corresponda de acuerdo a sus componentes y a la esencia natural empleada:

- Caramelos duros ácidos de ..., o
- Caramelos duros de X (donde X designa la fruta correspondiente) o
- Caramelos duros de ..., o
- Caramelos duros rellenos de ..., o
- Caramelos crocantes de ...

Cuando se emplean esencias artificiales en todos los casos deberán denominarse:

- Caramelos duros sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

- Caramelos blandos de leche: Elaborados con la adición de leche entera o descremada y/o sus derivados.

Deberán contener un mínimo de sólidos no grasos de leche de 5%. No podrán ser adicionados de esencias artificiales con sabor a leche y/o crema.

Caramelos blandos de otros sabores: Elaborados con uno o varios de los restantes ingredientes mencionados en el presente artículo.

Estos productos se rotularán según corresponda por sus componentes: *Caramelos blandos de ...*

Cuando se emplee una esencia artificial en todos los casos deberán denominarse: *Caramelos blandos sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

Caramelos masticables de distintos sabores: Elaborados con los ingredientes mencionados en el presente artículo, a los que se incorporan sustancias autorizadas por el presente Código que le confieren elasticidad como gelatina, dextrinas, almidones y gomas.

Caramelos masticables rellenos: Constituidos por una fracción externa que responde a la descripción de caramelos masticables y otra interna (relleno) de consistencia variable.

Estos productos se rotularán según corresponda de acuerdo a sus componentes principales *Caramelos masticables de ... o Caramelos masticables rellenos de ...* Cuando se emplean esencias artificiales se rotularán según corresponda *Caramelos masticables sabor a ... o Caramelos masticables rellenos sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

Chupetín: Es el producto constituido por cualquiera de los caramelos descritos en el presente artículo adicionado de un soporte no comestible, de material autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Estos productos se rotularán: *Chupetín de caramelo ...*, llenando el espacio en blanco de acuerdo al tipo de caramelo empleado.

Cuando los caramelos se expendan al consumidor en forma aislada y su peso individual no supere los 10 g, deberán figurar en el envoltorio los números de registro de establecimiento elaborador y de producto alimentario, debiendo consignar en el envase original de fábrica que los contenga la rotulación que exige el presente Código.

Cuando un mismo envase contenga una mezcla de diferentes caramelos deberá figurar en el mismo la leyenda: *Caramelos surtidos* con sus números de certificado.

Artículo 789bis - (Res. MSyAS N° 374/86) Con la denominación de *Goma de mascar* o *masticar* o *chicle*, *goma para hacer burbujas* o *globos*, o *chicle globo*, se entienden los productos elaborados con una base de goma de mascar que consiste en una o más de las sustancias siguientes:

a) Gomas naturales de origen vegetal, que cumplan las especificaciones del Food Chemical Codex:

FAMILIA	GENERO Y ESPECIE
SAPOTACEAE	
Chicle	Manilkara zapotilla Gilly y Manilk. chicle Gilly
Chiquibul	Manilk. zapotilla Gilly
Goma corona	Manilk. zapotilla Gilly y M. chicle Gilly

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Gutta hang kang	Palaquium leiocarpum Boerl y Palaq. Oblongifo-lium Burck
Gutta Katiau	Palaq. ganua moteleyana Clarke (Sin.: Sideroxylon glabrescens) balata
Massaranduba balata (y el extracto libre de solvente de resina de Massar.balata)	Manilk. huberi (Ducke) Che valier
Massaranduba chocolate..Manilk. solimoesensis Gilly Nispero	Manilk. zapotilla Gilly y Manilk. chicle Gilly
Rosidinha (rosadinha)	Micropholis (Sin.: Sideroxylon) especies
Chicle venezolano	Manilk. williamsii Standley y especies relacionadas
APOCINACEAE	
Jelutong	Dyera costulata Hook. F. y Dyera Iowii Hook F.
Leche caspi (sorva)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.
Pendare	C. macrocarpa Barb.Rodr. y C. utilis (Mart.) Muell.Arg.
Perillo	C. macrocarpa Barb.Rodr. y C. utilis (Mart.) Muell.Arg.
MORACEAE	
Leche de vaca	Brosimun utile (H.B.K.) Pittier y Poulsenia especies, también Lacmellea standleyi (Wood son), Monachino (Apocinaceae)
Niger Gutta	Ficus platyphylla Del.
Tunu (tuno)	Castilla fallax Cook
EUFORBIACEAE	
Chilte	Cnidoscolus (Sin.: Jatropha) elasticus Lundell y Cnidoscolus tepiquensis (Cost. y Gall.) Mc Vaugh.
Goma natural (sólidos de latex)	Hevea brasiliensis

b) Gomas sintéticas: Especificaciones

Goma de butadienoestireno	Polímero básico FCC
Copolímeros de isobutilenoisopreno(goma butilo)	Polímero básico FCC
Polietileno	Peso molec. 2.000-21.000 FCC

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

Poliisobutileno	Peso molec. mín: 37.000 (Flory) FCC
Acetato de polivinilo	Peso molec. mín: 2.000 FCC

c)

Parafina de síntesis (Proceso Fischer-Tropsch)	CAA
Ceras minerales (de parafina y microcristalina)	CAA
Cera de abeja	CAA
Cera de Carnauba	CAA
Cera de salvado de arroz	FCC
Cera de Candelilla	FCC

d)

Ester de glicerol y resina de colofonia parcialmente dimerizada	FCC
Ester de glicerol y resina de colofonia polimerizada	FCC
Ester de glicerol de resina de colofonia de madera parcialmente hidrogenada	FCC
Ester de glicerol de resina de colofonia de madera	FCC
Ester de glicerol de resina de aceite tall	FCC
Ester de pentaeritrol y resina de colofonia de madera parcialmente hidrogenada	FCC
Ester de pentaeritrol y resina de colofonia de madera	FCC
Ester metílico de resina de colofonia	FCC

e)

Acido esteárico	CAA
Estearato de sodio	FAO Food & Nutrit. Paper N° 31/2
Estearato de potasio	FAO Food & Nutrit. Paper N° 31/2
Lanolina	FCC
Mono y diglicéridos	CAA

f)

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Resina terpénica natural	FCC
Resina terpénica sintética	FCC

g)

Bálsamo del Perú	CAA
Bálsamo de Tolú	CAA

Podrán contener los siguientes ingredientes y aditivos:

1. Azúcares nutritivos, féculas y almidones, admitidos por el presente Código
2. (Res. MSyAS N° 1541/90) Colorantes naturales y sintéticos autorizados (Artículo 1324, Inc 1 y 2 y Artículo 1325) y dióxido de titanio.

Se admite la coloración con eritrosina en cantidad hasta 45 mg/kg de producto terminado.

3. Carbonato de calcio CAA
Carbonato de magnesio CAA
Silicato de calcio CAA
Silicato de magnesio CAA
4. Substancias aromáticas admitidas por el presente Código.
5. Antioxidantes autorizados y sus mezclas (según el Artículo 523bis), Máx: 200 mg/kg de producto terminado
6. Sorbitol, Máx: 5%
7. (Res. MSyAS 101/93 y 305/93) Glicerol, Máx 2% en los chicles dietéticos. Acidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, glucónico, fumárico, adípico y l-ascórbico y/o sus sales alcalinas, aisladamente o en mezclas.
8. (Res. MSyAS 305/93) - Gelificantes, espesantes, aglutinantes, emulsionantes y neutralizantes.

Estos productos se rotularán: *Chicle o goma de mascar*, con la indicación sabor a... llenando el espacio en blanco según las substancias aromatizantes que los caracterizan.

Deberá consignarse en el rotulado la lista de ingredientes y aditivos en el orden decreciente de sus proporciones, pudiendo no ser consignada la base de goma.

Cuando los chicles se expendan al consumidor en forma aislada deberán figurar en el envoltorio, como mínimo, los números de registro de establecimiento elaborador y de producto alimentario, debiendo consignarse en el envase original de fábrica que los contenga la rotulación que exige el presente Código.

Artículo 790 - Con el fin de evitar errores de fatales con secuencias en los niños que se acostumbran a su consumo, queda prohibida la elaboración, tenencia y venta de caramelos y chokolatines en forma de fósforos y de otros artículos ineptos para la alimentación.

Artículo 791 - Tanto los caramelos como los acaramelados (yemas, dátiles rellenos, yemas de coco o de dulce de le che, etc) deben conservarse en frascos o recipientes de cierre hermético u otros procedimientos que eviten su hidratación.

Artículo 792 - Con la denominación de *Garapiñadas (almendras garapiñadas de aspecto grumoso)* o *apiñadas*, se entienden las almendras sanas, mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa grumosa de Azúcar caramelizado, de espesor variable.

Las garapiñadas preparadas con otras semillas deberán expendirse con la designación correspondiente: *Maníes garapiñados, etc.*

Artículo 793 - Con el nombre de *Peladilla*, se define un producto elaborado con almendra sana, confitada.

El mismo producto elaborado con maní será denominado: *Peladilla de maní*.

Se admite sin declaración la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5% para dar consistencia a la capa exterior de Azúcar.

Artículo 794 - (Res. MSyAS N° 1541/90) Los *Confites* y *Grageas* son productos formados por un núcleo central constituido por una mezcla de alimentos contemplados por el presente Código formando una pasta azucarada, frutas o licores, gomas de mascar, almendras, avellanas o maníes enteros o en trozos, recubiertos por una capa dura de Azúcar con o sin adición de esencias o colorantes naturales y sintéticos autorizados (Artículos 1324, Inc 1 y 2, y 1325).

Se admite el agregado de hasta 5% de dextrina, almidón y/o gomas comestibles.

Artículo 795 - (Res. MSyAS 1032/81) Las *pastillas* en general se presentan en trocitos de forma variada pudiendo estar constituidas:

1. (Res. MSyAS 1541/90) Por pastas conteniendo azúcares nutritivos consignados en el presente Código, gomas y gelatinas comestibles, esencias naturales o sintéticas, orozuz y colorantes naturales o sintéticos (Artículos 1324, Inc 1 y 2, y 1325).
2. Se tolerará la adición de un máximo de 5% de almidón o dextrina. Cuando el mucílago básico no estuviera formado por gomas o gelatinas, se permitirá el uso de almidones modificados o no en proporción necesaria.
3. Las pastillas comprimidas podrán contener, como sustancia ligante o aglutinante, estearinas, talco, aceite u otro producto permitido hasta un máximo de 1% respecto de la composición total..

Entre las pastillas se distinguen las siguientes:

4. *Pastillas de altea*: son las que se preparan con azúcar, goma arábica, extracto de altea o malva-visco, gelatina, agua y clara de huevo, pudiéndose agregar glucosa y colorantes de uso permitido.
5. *Pastillas de eucaliptos*: son las fabricadas con gomas o gelatinas comestibles, Azúcar, glucosa, esencia de eucalipto o eucaliptol y colorantes de uso permitido.
6. *Pastillas de gomas*: se preparan con goma de acacia, Azúcar, glucosa, esencias y colorantes de uso permitido.

Con la denominación Pastillas de goma fantasía, se designan las elaboradas con gelatina comestible en lugar de goma de acacia.

7. *Pastillas de mentol*: deberán elaborarse con gomas o gelatinas comestibles, con o sin adición de glicerina o agua de azahar, adicionado de mentol di suelto en alcohol rectificado con o sin colorantes de uso permitido.
8. *Pastillas de orozuz o de regaliz*: se preparan como las de goma adicionada de 4% de extracto o zumo de regaliz, por lo menos.
9. (Res. MSyAS 170/88) - Suprimido.

Artículo 796 - Con las denominaciones de *Pastillas de menta, anís, mandarina, naranja, etc*, se entienden las preparadas con las esencias naturales correspondientes.

Artículo 797 - Con la denominación de *Pastillaje para tortas de cumpleaños*, se comprenden las figuras y adornos diversos de confitería confeccionados a base de Azúcar, esencias naturales y colorantes de uso permitido.

Artículo 798 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación genérica de *Mazapán*, se entiende el producto elaborado por cocción de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin frutas abrillantadas, con edulcorantes nutritivos, incluido en un envase bromatológicamente apto o envuelto en materiales que cumplan las exigencias del Artículo 185.

En la elaboración de este producto queda permitido:

- a) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- b) El empleo de gelificantes admitidos por el presente Código y en la cantidad mínima indispensable para el fin deseado.
- c) Acidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, glucónico o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas permitidas.
- d) Esencias naturales y/o artificiales, extractos aromatizantes, especias, vainillina, etilvainillina.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Tendrá una consistencia semiblanda, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
- c) Podrá contener hasta el 5,0% en peso de frutas confitadas en reemplazo de una igual cantidad de almendras.
- d) Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
 - Azúcares totales en az.invertido, Máx: 65,0% m/m.
 - Almendras, Mín: 15,0% m/m.
 - Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).
- e) Podrá presentarse recubierto por una capa de chocolate o de Azúcar.

Este producto se rotulará: *Mazapán*. Cuando contenga frutas confitadas, deberá rotularse: *Mazapán con frutas confitadas o abrillantadas*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando hubiere sido elaborado con no menos de 25,0% de miel, podrá rotularse: *Mazapán con miel*, o, en su defecto, podrá colocarse en cualquier lugar del rótulo la leyenda: *Con miel*, siempre que sus caracteres no sean de tamaño mayor que los utilizados en su denominación.

Cuando hubiere sido aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, extractos aromatizantes, esencias naturales o compuestos químicos aislados de estos últimos, deberá figurar con caracteres y lugar bien visible la leyenda: *Con...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la substancia aromatizante.

Si la esencia fuere artificial o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá figurar la leyenda: *Con esencia artificial de... o Con sabor a...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o del sabor que imitan.

En la misma forma citada anteriormente deberá figurar: *peso neto y año de elaboración*.

Artículo 799 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación de *Pepipán*, se entiende el producto elaborado por cocción de una masa preparada con semillas finamente trituradas de diferentes semillas sanas y edulcorantes nutritivos incluidos en un envase bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Para la preparación de este producto podrá utilizarse:

- a) Semillas de: ciruelas, duraznos, damascos, avellanas, maní, castañas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, glucónico o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas permitidas.
- d) Esencias naturales y/o artificiales (exceptuando la de almendras amargas), extractos aromatizantes, especias, vainillina etilvainillina.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
2. Será de consistencia semidura, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
3. Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad, a 100-105°C, Máx: 14,0% m/m
 - Azúcares totales en: Azúcar invertido, Máx: 75,0% m/m
 - Semillas trituradas, Mín: 11,0% m/m
 - Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)
 - Fécula de almidón, 0,2 a 0,58% m/m

Este producto se rotulará: *Pepipán de...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las semillas correspondientes en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, extractos aromatizantes, esencias naturales o compuestos químicos aislados de éstos últimos, deberá consignarse la leyenda: *Con ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia que corresponda, o bien *Aromatizado con ...*

Si se hubiere utilizado una esencia artificial o una mezcla de éstas con uno o más de los aromatizantes citados precedentemente, deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda o el sabor que imitan.

En la misma forma citada anteriormente deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

Artículo 800 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación genérica de *Turrón*, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas abrillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Para la elaboración de estos productos podrá emplearse:

- a) Las semillas sanas de los frutos mencionados: peladas o repeladas, enteras o fraccionadas o molidas, crudas o tostadas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco y/o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas permitidas.
- d) Extractos aromatizantes, esencias naturales y/o sintéticas, vainillina, etilvainillina, especias o sus mezclas.
- e) Leche entera: fluida o en polvo (en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
2. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geoméricamente regular.
3. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen):
 - Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
 - Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/m.
 - Semillas, Mín: 30,0% m/m.
 - Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

Este producto se rotulará: *Turrón de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la o de las semillas utilizadas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

Cuando se hubiere utilizado únicamente almendras crudas, peladas o repeladas, enteras o fraccionadas, podrá rotularse: *Almendrado*.

Turrón tipo Alicante: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas, peladas, enteras o fraccionadas y presente una consistencia dura.

En este tipo se admiten tres calidades:

- *Clase A*: elaborado con almendras repeladas, con Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras.
- *Clase B*: elaborado con almendras peladas, Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% m/m de almendras.
- *Clase C*: elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un mínimo de 20,0 por m/m ciento de almendras de almendras.

Este producto se rotulará: *Turrón tipo Alicante*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la clase a que pertenece.

Turrón tipo Jijona: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado únicamente con almendras tostadas, peladas y repeladas, molidas y presente una consistencia semiblanda.

En este tipo se admiten tres calidades:

- *Clase A*: Cuando se utilice Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras molidas.
- *Clase B*: Cuando se utilice Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% de almendras molidas.
- *Clase C*: Elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un contenido mínimo de 20,0% m/m de almendras molidas.

Este producto se rotulará: *Turrón tipo Jijona*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño, se consignará la calidad a que pertenece.

Turrón tipo Cádiz: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas molidas y fruta brillantada en cantidad no mayor de 20,0% del peso de almendras, con Azúcar blanco o común y jarabe de glucosa y después de elaborado se termina recubriéndolo con una capa constituida por yema batida con Azúcar y horneado.

Este producto se rotulará: *Turrón tipo Cádiz*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Turrón tipo Nieve: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras repeladas, tostadas, molidas, con Azúcar blanco y jarabe de glucosa.

Presentará un color blanco y una consistencia blanda.

Este producto se rotulará: *Turrón tipo nieve*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Turrón con fruta abrillantada - (Res. MSyAS 747/78) Los turrónes de maní, nuez, avellana, almendras, castañas (aisladas o en mezclas) deberán ser adicionadas de un 7% en peso, como mínimo, con relación al peso total, de fruta abrillantada y en este caso se rotularán: *Turrón de ... con fruta abrillantada*, llenando el espacio en blanco con el nombre de las semillas.

Turrón con yema: Es el turrón elaborado con una o más semillas que hacen a este producto, adicionado con no menos de 2,0% m/m de yema en polvo o su equivalente en yema líquida.

Este producto se rotulará: *Turrón de ... con yema*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, llenando el espacio en blanco con el nombre de la semilla utilizada.

Turrón de ... con... Podrán elaborarse turrónes con el agregado de diferentes productos alimenticios (copos de cereales, cereales inflados, cacao, chocolate, etc), siempre que la cantidad agregada justifique su denominación.

Estos productos se rotularán: *Turrón de ... con ...*, llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la semilla o las semillas y el segundo con el nombre de otros agregados específicos, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En los casos en que obligadamente no corresponda el empleo de miel y se utilizara como edulcorante nutritivo, siempre que su cantidad no sea inferior al 25,0% del total de los edulcorantes, podrá añadirse a la denominación que le corresponda la frase Con miel, o hacer figurar esta misma expresión en cualquier parte del rótulo, pero con caracteres de un tamaño no mayor que los empleados en su denominación.

En los casos de se hubiere utilizado leche fluida o en polvo, deberá consignarse en el rótulo, con caracteres y lugar bien visible, la leyenda: Con leche.

En los casos en que se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, esencias naturales, extractos aromatizantes o compuestos químicos aislados de éstos últimos, deberá consignarse en el rótulo la leyenda: Con ... o Aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la substancia empleada.

En los casos en que se hubiere aromatizado con esencias artificiales o una mezcla de éstas con cualquiera de las mencionadas precedentemente, deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible, la leyenda: Con esencia artificial de... o Con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o sabor que imitan.

Los turrónes que no tengan una denominación particular, podrán presentarse recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior a 70,0% m/m.

En el rótulo de todos estos productos podrá hacerse mención de sus consistencia y con caracteres y lugar bien visible se consignará: Peso neto y año de elaboración.

Artículo 801 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación de Turrón tipo Provence, se entiende el producto elaborado por cocción en un jarabe de Azúcar blanco y/o Azúcar común y miel, únicamente de almendras dulces y/o avellanas, con o sin granos de coriandro o anís; envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Será de consistencia dura y color marrón oscuro por caramelización de los azúcares.
- c) La miel deberá representar no menos del 25,0% en peso del total de los edulcorantes nutritivos.
- d) Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad, a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m

- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/n
- Almendras y/o avellanas, Mín: 25,0% m/m
- Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: *Turrón tipo Provence* con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto y año de elaboración.

Artículo 802 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación de Turrón tipo Montelimar, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras dulces tostadas (enteras o fraccionada), pistacho y praliné; clara de huevo, gelatinas comestible, albúmina (o sus mezclas); envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en barras, tabletas, o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Será de consistencia semiblanda, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- c) Los edulcorantes nutritivos podrán ser: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel
- d) Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad, a 100-105°C, Máx: 15,0% m/m
 - Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0%
 - Almendras tostadas, Mín: 27,0% m/m
 - Praliné, Máx: 3,0% m/m
 - Pistacho, Máx: 2,0% m/m
 - Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: *Turrón tipo Montelimar*. Cuando se hubiere utilizado miel en una proporción no menor de 25,0% sobre el total de los edulcorantes, podrá consignarse la leyenda: Con miel. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

Artículo 803 - Con el nombre de *Balanchaos* y *Bolanchaos*, se entiende unos panecillos hecho con el fruto del mistol (*Zyzyphus mistol*) y un dulce consistente.

Artículo 804 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación genérica de *Pasta de semillas de frutas secas*, se entiende el producto obtenido por cocción de almendras dulces y/o amargas, castañas, nueces, avellanas, maníes, aisladamente o en mezcla con edulcorantes nutritivos.

Para la elaboración podrán utilizarse:

- a) Las semillas sanas de los frutos secos, crudas o tostadas, trituradas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
2. Con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños, y será el que corresponde a la materia prima empleada.
3. Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad a 100-105°C, Máx: 14,0% m/m
 - Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 40,0% m/m

- Semillas, Mín: 46,0% m/m
- Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: *Pasta de ...*, llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las semillas secas utilizadas en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25,0 % con respecto al total de los edulcorantes podrá agregarse Con miel o mencionarla en cualquier lugar del rótulo con caracteres no mayores a los utilizados para la denominación del producto.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.

Artículo 805 - (Res. MSyAS 205/88) En la elaboración de productos de confitería se admite y siempre que específicamente no se indique lo contrario, el agregado sin declarar de crémor tártaro, agentes gelificantes, esencias y/o ácidos orgánicos permitidos.

Queda prohibido:

1. El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, níquel y/o antimonio, para plater y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.
2. Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros, con Goma laca (shellac) u otras resinas, como utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados Huevos de Pascua y Figuras de chocolate, que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.
3. Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas.

Artículo 806 - (Decreto N° 61/77) Suprimido.

Artículo 807 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Confituras*, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

Las materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las frutas, hortalizas o tubérculos deberán tener el grado de maduración adecuada, sanos, limpios, pelados o sin pelar (según corresponda), libres de pedúnculos, hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.
2. Las frutas estarán libres de carozos, semillas, epicarpio, partes leñosas, exceptuando los casos como el tomate, higos u otros que por sus características morfológicas y/o estructurales deban admitirse con semillas y/o piel.
3. En la elaboración de confituras no deberán utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.
4. Las confituras podrán elaborarse con pulpas de frutas, hortalizas o tubérculos y en todos los casos con el zumo que naturalmente contienen y jugos de frutas conservadas por medios físicos (esterilización, congelación; quedando excluidas las radiaciones ionizantes).
5. Las pulpas de frutas con sus jugos correspondientes, así como las pulpas de tubérculos obtenidas por desintegración mecánica, ya sean crudos o cocidos, utilizados en la elaboración de las confituras que correspondan y los jugos de frutas empleados en la elaboración de jaleas, podrán preservarse con el agregado de hasta 1500 mg/kg (1500 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o de hasta 1500 mg/kg (1500 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la suma de

los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.

Podrá, asimismo, utilizarse como único medio de preservación el sulfitado con hasta 2500 mg/kg (2500 ppm) de anhídrido sulfuroso total.

Queda, asimismo, permitida la preservación por acción conjunta del anhídrido sulfuroso y ácido sórbico en tanto la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.

6. Cuando en la elaboración de confituras se utilicen pulpas de frutas, tubérculos o jugos conservados por los medios químicos citados precedentemente, el producto terminado podrá contener los preservadores en las siguientes cantidades:
 - Anhídrido sulfuroso total, Máx: 100 mg/kg.
 - Acido benzoico, Máx: 600 mg/kg.
 - Acido sórbico, Máx: 600 mg/kg.
7. Cuando se utilice una mezcla de ácidos sórbico y benzoico, la cantidad total de la suma de los preservadores no deberá ser superior a 600 mg/kg.
8. En los casos en que por la naturaleza del producto a elaborar resulte necesario, queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de jugo de frutas cítricas o de ácidos orgánicos (cítrico, málico, tartárico, láctico, fumárico, adípico o sus mezclas, u otros que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional) en cantidad adecuada para obtener un pH óptimo.
9. (Res. MSyAS N° 35/80) Queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de hasta el 10,0% de jugo y/o pulpa de manzanas ácidas u otras frutas ricas en pectina o en su defecto hasta el 0,5% de gelificantes (pectinas, agar agar, goma arábica, goma de espina corona, ácido alginico y sus sales alcalinas, carragenina, furcellerán, metilcelulosa, carboximetilcelulosa, celulosa microcristalina, goma garrofin y los que en el futuro apruebe la autoridad sanitaria nacional a ese mismo efecto, aisladamente o en mezcla, siempre que la cantidad total no sea superior a 0,5% del producto terminado).

El producto goma garrofin utilizado deberá responder a las características fijadas en el Artículo 1398, Inc 74 del Código Alimentario Argentino.

10. (Res. MSyAS N° 1541/90) En casos especiales, cuando por razones vinculadas a la naturaleza de la materia prima o la índole tecnológica lo justifique, la autoridad sanitaria competente podrá autorizar el refuerzo de la coloración de determinadas confituras con los colorantes naturales y sintéticos autorizados (Artículos 1324, Inc 1 y 2, y 1325) y en las cantidades indispensables para el fin deseado.

En estos casos deberá consignarse en el rótulo, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con colorante permitido.

11. En la elaboración de confituras podrán utilizarse esencias naturales, esencias artificiales o sus mezclas. En estos casos deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural.

Si la esencia fuere artificial o una mezcla con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá consignarse en la misma forma citada, la leyenda: Con esencia artificial de... o Con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Podrán, asimismo, aromatizarse con vainillina, etilvainillina, canela, etc, en cuyo caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia empleada.

12. Cuando la naturaleza de la materia prima lo exija, queda permitido el agregado de ácido l-ascórbico en función de antioxidante y en cantidad no mayor de 500 mg/kg.

Queda, asimismo, permitido la adición de hasta 200 mg/kg de calcio en forma de cloruro, lactato, gluconato o sus mezclas, en función de endurecedor; en ambos casos sin declaración en el rótulo.

13. La confitura elaborada no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los recipientes en que se encuentren envasados serán de material bromatológicamente apto, con cierre adecuado, resistentes al proceso industrial a que puedan someterse y no deberán afectar las características propias del producto.

14. Todas las confituras deberán llevar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa, con caracteres bien visibles e indelebles el año de elaboración.

Artículo 808 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Compota*, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas frescas, desecadas o deshidratadas (enteras o fraccionadas) con los edulcorantes citados en el Artículo 807.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) La proporción de frutas será no menor de 40,0% en peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.
- b) La fase líquida deberá tener una concentración de sólidos solubles no mayor de 16° Brix (medidos por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).
Tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- c) Este producto se presentará en envase herméticamente cerrado y sometido a esterilización industrial.
- d) Esta confitura se rotulará: *Compota de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones. En el rótulo se consignará: peso total y peso del producto escurrido.

Artículo 809 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Frutas, Hortalizas o Tubérculos en almíbar*, se entiende la confitura elaborada cocinando con una solución de los edulcorantes mencionados en el Artículo 807:

- a) Trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados.
- b) Hortalizas o tubérculos: pelados, enteros o fraccionados, frescos o conservados.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- c) La fase líquida deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculo u hortaliza; será límpida y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- d) Cuando el producto se presente en envase herméticamente cerrado y esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 55° Brix (medidos por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).

- e) Cuando el producto se presente en envase no hermético ni esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles no menor de 72° Brix (medidos por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).
- f) La proporción de fruta, tubérculo u hortaliza en envases de cualquier capacidad, no será menor de 40,0% en peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: ... *en almíbar*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si se tratara de mezcla, se enunciarán en el orden decreciente de sus proporciones.

En el rótulo se consignará: peso total y peso del producto escurrido.

Artículo 810 - (Res. MSyAS N° 1027/81) Con la denominación genérica de *Mermelada*, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con uno o más de los edulcorantes mencionados en el Artículo 807.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El producto terminado tendrá consistencia unttable y se presentará como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.
- b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- c) La proporción de frutas y hortalizas no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado.
- d) Cuando la naturaleza de la materia prima lo exigiere, se admitirá la presencia de piel y/o semillas en la proporción en que naturalmente se encuentren en la fruta fresca (tomates, frutillas, frambuesas y semejantes) y en la parte proporcional que corresponde de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.
- e) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa)

Este producto se rotulará: *Mermelada de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta y hortaliza con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se elabora con mezcla de frutas u hortalizas, deberán declararse sus componentes en valor decreciente de sus proporciones.

En el rótulo se consignará el peso neto del producto envasado.

Artículo 810 bis - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Mermelada de frutas cítricas*, se entiende la confitura elaborada por cocción de la pulpa de frutas cítricas (naranja, pomelo, limón, mandarina, etc) y el jugo que normalmente contienen, con edulcorantes (Artículo 807) hasta obtener un producto que responda a las exigencias que se establecen.

Se deberá entender por *Pulpa de frutas cítricas*, el producto resultante de la desintegración del endocarpio, libre de semillas o sus partes, colado a través de una criba de mallas de 1,0 a 1,5 mm, debiendo contener todos los sólidos solubles que normalmente se encuentran en la fruta fresca, exceptuando lo que puede perderse normalmente durante un proceso adecuado de preparación.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Será elaborada con no menos de 35,0% de pulpa y su jugo correspondiente.
- b) Tendrá consistencia semisólida; de color, olor y sabor normal correspondiente a la pulpa de la fruta empleada o a la predominante en caso de mezclas.

- c) La mermelada de una sola fruta cítrica podrá contener hasta el 10,0% de la pulpa y jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.
- d) Los sólidos solubles del producto terminado serán no menores de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para Sacarosa).
- e) La mermelada podrá contener hasta 1,5% en peso, de cáscara sana y limpia, finamente dividida en trozos longitudinales (determinadas según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional). (Ver CAAA, Tomo II, Metodología Analítica Oficial)
- f) El producto terminado podrá contener hasta 1,5 mg/kg (1,5 ppm) de o fenilfenol o de hasta 11,0 mg/kg (11 ppm) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta empleada.

Este producto se rotulará: *Mermelada de ...*, llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las frutas cítricas en caso de mezclas y en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: peso neto.

Artículo 811 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de Dulce, se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm con edulcorantes. (Artículo 807).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C).
- b) Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- c) no deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en las frutillas, higos u otros semejantes).
- d) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para Sacarosa).

Hace excepción el Dulce de batata para el que se admitirá una cantidad de sólidos solubles no menor de 60,0% y en el que queda permitido el empleo de gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado.

Este producto se rotulará: *Dulce de...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En caso de mezcla, se mencionarán en el orden decreciente de sus proporciones.

Se consignará el peso neto.

Artículo 812 - Queda permitida la elaboración de Dulce de papa o patata, aromatizado o no, sin agregado de materia colorante de ninguna naturaleza.

Deberá expendirse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta) y su mezcla con ninguna otra clase de dulce.

Artículo 813 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de Jalea, se entiende la confitura elaborada por concentración en todo o en parte del proceso por medio del calor, de no menos de 35,0 partes del jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado) o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con edulcorante (Artículo 807).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El producto terminado tendrá una consistencia semisólida; gelatinosa firme y limpia al corte.
- b) Presentará un aspecto límpido, sin partículas visibles a simple vista y translúcido en capa de 2,0 mm de espesor.

- c) Con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- d) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).
- e) Las jaleas de frutas cítricas podrán elaborarse con el agregado de hasta el 10,0% del jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.
- f) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6% en peso de finos trozos longitudinales de la cáscara sana y limpia de la fruta correspondiente (determinado según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional). (Ver CAAA Tomo I, Metodología Analítica Oficial)
- g) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 0,6 mg/kg (0,6 ppm) de ofenilfenol o de hasta 4,4 mg/kg (4,4 ppm) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta cítrica empleada.

Este producto se rotulará: *Jalea de...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará: peso neto.

Artículo 814 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Dulces mixtos*, se entienden los dulces que respondiendo a las condiciones generales de las confituras y a las específicas de los dulces, han sido adicionados durante o después del proceso de elaboración, de otros productos alimenticios contemplados en el presente Código (frutas secas, frutas confitadas, cacao, chocolate, dulce de leche, etc).

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Cada uno de los componentes deberá responder a las exigencias reglamentarias que le son propias.
- b) Cuando las sustancias agregadas sean frutas, deberán encontrarse en una cantidad no menor de 10,0 ni mayor de 20,0% en peso con respecto al dulce de base.
- c) Cuando se trate del agregado de cacao, chocolate, dulce de leche, la cantidad mínima será de 5,0 y la máxima de 10,0% en peso con respecto al dulce de base.

Estos productos se rotularán: *Dulce de ... con ...*, llenando el primer espacio en blanco con el nombre del dulce y el segundo con el nombre del producto agregado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará: peso neto.

Artículo 815 - (Res. MSyAS N° 128/91) Con la denominación de *Jalea de Fantasía en polvo* o *Jalea de Fantasía*, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de jaleas preparadas.

Podrán ser elaboradas con:

- a) *Gelatina comestible*.
- b) *Gelificantes*: pectinas, goma arábiga, goma de tragacanto, goma de espina corona, agar-agar, alginatos de sodio o de potasio, carragenina, furcellerán u otras que a ese mismo efecto autorice en el futuro la autoridad nacional.
- c) Mezclas de las sustancias gelificantes mencionadas en a) y b).
- d) Edulcorantes: Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa, o sus mezclas.
- e) Ácidos: cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, adípico, l-ascórbico o sus mezclas.
- f) Esencias naturales y/o sintéticas.
- g) (Res. MSyAS N° 1541/90) Colorantes naturales y/o sintéticos autorizados (Artículos 1324, Inc 1 y 2; y 1325).

Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía en polvo o Jalea de Fantasía según corresponda.

Cuando hubieran sido adicionados con esencias naturales, deberán llevar en el rótulo la expresión: "Con esencia de ..." o "Con esencia natural de ..." llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Si la esencia fuere artificial o una mezcla de éstas esencias naturales, extractos aromatizantes o productos químicos aislados de estos últimos, deberá figurar en el rótulo la leyenda: "Con esencia artificial de..." o "Con sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o del sabor que imitan.

Si la acción del gelificante está dada únicamente por Gelatina, se podrá agregar en el rótulo: *Postre de gelatina*.

En todos los casos, la rotulación deberá efectuarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, formando una o dos frases. Para las que se presenten en forma de polvo, se consignará en el rótulo su manera de preparación y con caracteres y lugar bien visible año de elaboración.

Las jaleas de fantasía preparadas que presenten un contenido de agua inferior a 30%, moldeadas bajo diferentes formas, no requerirán ser mantenidas en condiciones de refrigeración. Se debe consignar en el rótulo la fecha de vencimiento.

En las jaleas preparadas que presenten mayor contenido de humedad se consignará en el rótulo la fecha de vencimiento y con caracteres bien visibles, la leyenda: "Manténgase refrigerado".

Artículo 816 - Con la denominación de *Frutas y Hortalizas confitadas*, se entienden los productos obtenidos por la cocción reiterada de las frutas u hortalizas en soluciones de concentraciones crecientes de sacarosa, Azúcar invertido o miel hasta quedar completamente impregnados de Azúcar.

Artículo 817 - Se denominarán *Frutas Almibaradas escurridas o Frutas escurridas*, cuando el jarabe excedente se escurre; *Frutas glaseadas*, las frutas confitadas cubiertas por una capa lisa y lustrosa de azúcares; *Frutas escarchadas o abrillantadas*, las frutas confitadas recubiertas de una capa de Azúcar cristalizado.

Artículo 818 - (Decreto N° 748/77) Con la denominación genérica de *Polvos o Mezclas para preparar postres*, se entienden los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (tortas, budines, flanes, etc).

Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

- a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas.
- b) Grasas comestibles.
- c) Huevos, clara o yema deshidratada.
- d) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.
- e) Leche y/o crema en polvo.
- f) Polvos para hornear (levadura química).
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, productos nutritivos, productos alimenticios varios.

Podrán ser adicionados de:

1. Ácidos: cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, adípico, l-ascórbico o sus mezclas, así como las de sus sales alcalinas permitidas y los ácidos y sales que a ese mismo efecto sean admitidos por la autoridad sanitaria nacional.
2. (Res. MSyAS N° 747/78) Substancias gelificantes permitidas.

3. Antioxidantes permitidos (Artículo 549) y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa.
4. Substancias aromatizantes naturales y/o sintéticas artificiales.
5. Substancias colorantes naturales admitidas por el presente Código y en cantidades limitadas por una buena práctica de elaboración.
6. (Res. MSyAS N° 747/78) Substancias colorantes sintéticas: únicamente tartrazina, amaranto, amarillo ocazo FCF en cantidad no mayor de 6 mg por 100 g de producto listo para consumir, aisladamente o en mezcla, fijando para el amaranto un máximo de 1,8 mg % en todos los casos de producto listo para consumir.

Cumplimentarán las siguientes condiciones:

- a) Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos y en el rótulo se consignará con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.
- b) Los que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad y llevarán en el rótulo además del peso neto, mes y año de elaboración y la fecha de vencimiento de su aptitud para el consumo.

Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción y en el rótulo deberán figurar las mismas expresiones citadas precedentemente.

- c) Cuando las mezclas contengan huevo o yema, podrá ser reforzada la coloración amarilla con el agregado de beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, rocú, cúrcuma, azafrán, o los colorantes mencionados en el Inc 6.
- d) (Res. MSyAS N° 747/78) Los polvos para preparar flanes cuando contengan huevo deberán tener un mínimo de 6 g % de sólidos de huevo en el producto listo para consumir.
En el rótulo deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Polvo para preparar flan con o sin huevo*, según corresponda, y especificando que deben ser preparados con el agregado de leche.
- e) Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica conocida o se rotulen con nombre de fantasía, deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible los ingredientes que lo componen y en el orden decreciente de sus proporciones.
- f) Cuando el producto alimenticio agregado sea el que le confiere sabor y/o aroma, podrán rotularse: *Polvo para preparar ... al ...*, llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la preparación y el segundo con el de la substancia agregada.
- g) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de esencias naturales, deberán llevar en el rótulo la expresión *Con esencia de ... o Con esencia natural de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.
Si la esencia fuere artificial o una mezcla de éstas con esencias naturales, extractos aromatizantes o productos químicos aislados de estos últimos, deberá figurar en el rótulo la leyenda: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.
- h) Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo: *Aromatizado con ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
Si la substancia aromatizante fuere una mezcla de sintéticas y/o naturales con vainillina o etilvainillina pero con sabor predominante a estas últimas, deberá consignarse en el rótulo la leyenda: *Con esencia artificial de vainillina o Con esencia imitación vainilla*.
- i) Cuando hubieren sido coloreados con colorantes naturales y/o sintéticos, deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible *Con colorante permitido*.

- j) Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica se les asigne un nombre de fantasía o sean de marca registrada y que según las indicaciones permitan obtener un producto de consistencia cremosa, podrán consignar en el rótulo por encima o por debajo del nombre de fantasía o marca, la leyenda: *Postre cremoso*.
- k) Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica y que según las indicaciones permiten la obtención de un producto de consistencia cremosa pero que corresponda a un producto alimenticio determinado, podrán rotularse: *Postre-crema de...*, siempre que los dos primeros vocablos se encuentren formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión y llenando el espacio en blanco con el nombre del producto que le comunica las características sávido-aromáticas, por ejemplo: *Postre-crema de chocolate*, *Postre-crema de cacao*.

En el rótulo principal o en otro complementario deberán llevar las indicaciones correspondientes a su forma de preparación.

Artículo 818 bis - (Res. MSyAS N° 888/86) Con la denominación genérica de Polvos o mezclas para preparar postres para helar, se entienden los productos en polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos y/o yemas y por posterior congelamiento, permiten la obtención casera de postres para consumir helados.

Podrán elaborarse con los siguientes ingredientes que responda a las exigencias del presente Código:

- a) Almidones, féculas o sus mezclas y dextrinas.
- b) Grasas comestibles.
- c) Leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada).
- d) Edulcorantes nutritivos.
- e) Huevos, yemas y/o claras deshidratadas.
- f) Crema de leche en polvo.
- g) Dulce de leche.
- h) Frutas secas (tostadas o no), desecadas o deshidratadas, confitadas, enteras, en trozos, molidas.
- i) Productos frutivos: cacao, chocolate, café, malta.
- j) Granos o semillas: enteros, en trozos, molidos, tostados o no.

Queda permitido el agregado de los siguientes aditivos autorizados por el presente Código:

1. Ácidos orgánicos y/o sus mezclas y/o sus sales alcalinas.
2. Emulsionantes, Máx: 1,0% p/p en el producto listo para consumir.
3. Espesantes, estabilizantes, Máx: 1,0% p/p en el producto listo para consumir.
4. Caseína y/o caseinatos.
5. Antioxidantes en las proporciones establecidas en el Artículo 523bis con respecto a la materia grasa presente.
6. Pirofosfatos de sodio (sodio di) y (tetra) difosfato), Máx: 0,5% p/p expresado como P₂O₅ en el producto listo para consumir.
7. Esencias naturales y/o sintéticas.
8. Sustancias colorantes admitidas según Artículo 1324, inc. 1 y 2, en cantidades limitadas por una buena práctica de elaboración.
9. Sustancias colorantes sintéticas: únicamente tartrazina, amaranto, amarillo ocazo FCF en cantidad no mayor de 6 mg/kg por 100 g de producto listo para consumir aisladamente o en mezcla, fijando para el amaranto un Máx: de 1,8 mg por 100 g en todos los casos de producto listo para consumir.

10. Sorbitol en cantidad no superior al 2,5% p/p en el producto terminado.

Deberán presentar un contenido de humedad de 5% y cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

a) Ausencia de germen patógeno. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C/72 horas: mayor de 5×10^4 /g.
2. Bacterias coliformes: no más de 10/g
3. Bacterias coliformes fecales: más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: más de 10/g
5. Salmonella: presencia en 25 g
6. Bacillus cereus: más de 100/g

b) Hongos y/o levaduras, Máx: 50/g

Los productos cuya denominación signifique o dé a entender que contienen huevos en su composición deberán presentar un contenido mínimo equivalente a dos yemas por kilogramo en el producto final listo para consumir que presentará un contenido de colesterol no menor de 0,04% p/p.

Deberán envasarse en recipientes no mayores de 500 g, bromatológicamente aptos y deberán consignar en su rótulo con caracteres y en lugar bien visibles, el año de elaboración y/o fecha de vencimiento.

Los productos que contengan huevo entero o sus partes, leche en polvo, crema en polvo y/o cualquier otro producto perecedero, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad o incluidos en otro que los proteja de sus acción; consignarán la Fecha de vencimiento (mes y año).

Estos productos se denominarán: *Polvo para preparar postres para helar sabor a ...*, *Preparación básica para preparar postre para helar sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente que caracterizará el producto final o *Polvo para preparar postre para helar ...*, llenando el lugar en blanco con un nombre de fantasía.

Deberá indicarse en el rotulado los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, la composición porcentual de proteínas, hidratos de carbono y sustancias grasas y las instrucciones para preparar el producto listo para consumir.

Los productos adicionados de sustancias aromatizantes artificiales y/o colorantes naturales (Artículo 1324, Inc 1 y 2) y/o sintéticos (Artículo 1325), y/o espesantes-estabilizantes, deberán indicar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la leyenda: *Con aromatizante artificial autorizado*, *Con colorante natural y/o sintético autorizado*, y/o *espesante-estabilizante autorizado*, según corresponda.

Si se aromatizan con vainillina o etilvainillina o con una mezcla de éstas y vainilla natural, deberá consignar en el rótulo la leyenda: *Con esencia artificial de vainilla* o *Con esencia imitación vainilla*

ANEXO - CAPITULO X

Res. MSyAS 03/95

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MIEL

VISTO:

El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo Mercado Común y las Resoluciones N° 11/94 del SGT N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la identidad y calidad de la miel destinada a consumo humano,

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1°.- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Miel", que figura como Anexo a la presente resolución.

Art. 2°.- Los Estados Miembros no podrán prohibir, ni restringir por razones de identidad y calidad, a comercialización de la miel que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3°.- Los Estados Miembros pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art. 4°.- Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a la exportación a terceros países.

Art. 5°.- En función de lo establecido en la Resolución N° 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente resolución serán:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
Secretaría de Industria

Brasil:

Ministerio da Saúde

Ministerio da Agricultura, do Abastecimeinto e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 6º.- La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1º de enero de 1995.

MERCOSUR/GMC/RES N° 15/94

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MIEL

1- **ALCANCE:** Este Reglamento Técnico establece los requisitos que debe cumplir la miel para consumo humano que se comercialice entre los Estados Partes del MERCOSUR.

2- **DESCRIPCION**

2.1- *Definición* - “Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en las panales de la colmena”.

2.2- *Clasificación* -

2.2.1- *Por su origen botánico* -

2.2.1.1- Miel de flores - Es la miel obtenida principalmente de los néctares de las flores

Se distinguen:

a) Mieles uniflorales o monoflorales- Cuando el producto proceda primordialmente del origen de flores de una misma familia, género o especie y posea características sensoriales, físico-químicas y microscópicas propias.

b) Mieles multiflorales o poliflorales o milflorales.

2.2.1.2- Miel de mielada - Es la miel obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que se encuentran sobre ellas.

2.2.2- *Según el Procedimiento de Obtención* -

2.2.2.1- Miel escurrida - Es la miel obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas.

2.2.2.2- Miel prensada - Es la miel obtenida por prensado de los panales sin larvas.

2.2.2.3- Miel centrifugada - Es la miel obtenida por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

2.2.2.4- Miel filtrada - Es la que ha sido sometida a un proceso de filtración sin alterar su valor nutritivo.

2.2.3- *Según su Presentación* -

2.2.3.1- Miel - Es la miel en estado líquido, cristalizado o una mezcla de ambas.

- 2.2.3.2- Miel en panales o miel en secciones - Es la miel almacenada por las abejas en celdas operculados de panales nuevos, contruídos por ellas mismas que no contengan larvas y comercializada en panal entero o secciones de tales panales.
- 2.2.3.3- Miel con trozos de panal - Es la miel que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas.
- 2.2.3.4- Miel cristalizada o granulada - Es la miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa.
- 2.2.3.5- Miel Cremosa - Es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.
- 2.2.4- *Según su Destino* -
- 2.2.4.1- Miel para consumo directo - Es la que responde a los requisitos indicados en el punto 4.2.
- 2.2.4.2- Miel para utilización en la industria (miel para uso industrial) - Es la que responde a los requisitos indicados en el punto 4.2, excepto el índice de diastasa y el contenido de hidroxim tilfurfural que podrán ser menor que 8 (en la escala de Gothe) y mayor que 40 mg/kg respectivamente. Sólo podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios.
- 2.3- *Designación (Denominación De Venta)* -
- El producto se designará miel, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en el punto 2.2, en caracteres no mayores a los de la palabra miel.

3- **REFERENCIAS -**

- Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS- Norma mundial del Codex para la Miel, Codex Stan 12-1981, Rev. 1987, Roma, 1990.
- CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990.
- A.O.A.C. 15th. Edition, 1990.
- I.C.M.S.F., Microorganisms in Foods, 2nd. Edition, 1978.
- A.P.H.A. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2nd. Edition, 1984.

4- **COMPOSICION Y REQUISITOS -**

4.1- *Composición:* La miel es una solución concentrada de azúcares con predominancia de glucosa y fructosa. Contiene además una mezcla compleja de otros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos, cera y granos de polen.

4.2- **REQUISITOS -**

4.2.1- *Características Sensoriales* -

Color- Será variable desde casi incolora hasta pardo oscuro, pero siendo uniforme en todo el volumen del envase que la contenga.

Sabor y aroma- Deberá tener sabor y aroma característicos y estar libre de sabores y aromas objetables.

Consistencia- Podrá ser fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente.

4.2.2- *Características Fisico-Químicas* -

4.2.2.1- *Madurez* -

- a) Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):
 - Miel de flores: mínimo 65%.
 - Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: mínimo 60%.
- b) Humedad: máximo 20%.
- c) Sacarosa aparente:
 - Miel de flores: máximo 5%.
 - Miel de mielada y sus mezclas: máximo 10%.

4.2.2.2- *Limpieza* -

- a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1 %, excepto en miel prensada que se tolera hasta el 0.5%.
- b) Minerales (cenizas): máximo 0.6%. En miel de mielada y sus mezclas con mieles de flores se tolera hasta 1%.

4.2.2.3- *Deterioro* -

- a) Fermentación: La miel no deberá tener indicios de fermentación ni será efervescente. Acidez libre máximo 40 miliequivalentes por kilogramo.
- b) Grado de frescura: determinado después del tratamiento. Actividad diastásica: Como mínimo el 8 de la escala de Gothe. Las mieles con bajo contenido enzimático deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente al 3 de la escala de Gothe, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no exceda a 15 mg/kg.
- c) Hidroximetilfurfural: máximo 40 mg/kg.
- d) Contenido de polen: la miel tendrá su contenido normal de polen, el cual no debe ser eliminado en el proceso de filtración.

4.2.3- *Acondicionamiento* -

Las mieles podrán presentarse "a granel" (tambores de 300 kg.) o fraccionadas. Deberán acondicionarse en envases bromatológicamente aptos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

La miel en panales y la miel con trozos de panal sólo estará acondicionada en envases destinados al consumidor final (fraccionada).

5- **ADITIVOS:** Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivo.

6- **HIGIENE** -

6.1. *Consideraciones Generales* -

La miel deberá estar exenta de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición tales como insectos, larvas, granos de arena y no exceder los máximos niveles tolerables para contaminaciones microbiológicas o residuos tóxicos.

Su preparación deberá realizarse de conformidad con los Principios Generales sobre Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS.

6.2- *Criterios microbiológicos* - La miel deberá cumplir con las siguientes características microbiológicas:

Criterios Microbiológicos

Coliformes totales/g	n=5 c=0 m=0
Salmonella spp - Shigella spp/25g.	n=10 c=0 m=0
Hongos y levaduras UFC/g	n=5 c=2 m=10 M=100

7- ROTULADO -

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR para el rotulado de alimentos envasados.

La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene establecidos en esta norma.

Deberá indicarse en la rotulación obligatoria la leyenda: "condiciones de conservación: mantener en lugar fresco".

8.- **MÉTODOS DE ANALISIS:** Los parámetros correspondientes a las características físico químicas y microbiológicas del producto serán determinados según se indica a continuación:

DETERMINACION	REFERENCIA
Azúcares reductores	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.1
Humedad, método refractométrico	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 969.38 B
Sacarosa aparente	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.2
Sólidos insolubles en agua	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.4
Minerales (cenizas)	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.5
Acidez libre	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 962.19
Actividad diastásica	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7
Hidroximetilfurfural (HMF)	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 980.23
Coliformes	I.C.M.S.F., Microorganisms in Foods 1, Their significance and methods of enumeration, Método 4, 2nd. Ed., 1978
Hongos y levaduras	A.P.H.A. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 17.52, 2nd. Ed., 1984
Salmonella s.p.p.	

9- MUESTREO:

Se aplicará las directivas de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimiento, Séptima Edición. Se procederá de acuerdo con la Norma ISO 7002, Agricultural food products, Layout for a standard method of sampling from a lot. Deberá diferenciarse entre producto "a granel" y producto fraccionado (envase destinado al consumidor).

9.1- *Extracción de Muestras de Miel "a Granel" -*

9.1.1- *Materiales Necesarios* -

A) Taladros: Son varillas de forma triangular.

B) Frascos saca muestras: Recipiente de 35 a 40 ml. de capacidad, fijado por medio de una abrazadera a una varilla de longitud suficiente para llegar al fondo del envase donde es contenida la miel.

El recipiente tiene un tapón móvil unido a una cuerda. El aparato se introduce cerrado a varias profundidades dentro del envase donde se quita el tapón para llenarlo.

C) Pipetas saca muestras: Tubos de 5 cm. de diámetro por un metro de largo. Afinados en sus extremos a unos 15 mm. de diámetro.

9.1- *Extracción de Muestras de Miel "a Granel"* -

9.1- *Extracción de Muestras de Miel "a Granel"* -

9.1- *Extracción de Muestras de Miel "a Granel"* -

9.1- *Extracción de Muestras de Miel "a Granel"* -

9.1.1- *Materiales Necesarios* -

A) Taladros: Son varillas de forma triangular.

B) Frascos saca muestras: Recipiente de 35 a 40 ml. de capacidad, fijado por medio de una abrazadera a una varilla de longitud suficiente para llegar al fondo del envase donde es contenida la miel.

9.1.2- *Obtención de Muestras* -

A) Miel cristalizada: Se realiza la extracción de muestra con la ayuda del taladro.

B) Miel líquida que puede ser homogeneizada: Se homogeneiza y luego se toma la muestra con la pipeta saca muestras, hasta extraer 500 ml.

◦ Miel líquida que no puede ser homogeneizada: Con el frasco saca muestras se extraen diez muestras de 50 ml. cada una, de diferentes niveles y en distintas posiciones.

CAPITULO XI

ALIMENTOS VEGETALES

HORTALIZAS (Verduras-Legumbres)

Artículo 819 - Con la denominación genérica de *Hortaliza*, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes puede utilizarse como alimento en su forma natural.

La designación de *Verduras*, se reserva para distinguir las partes comestibles de color verde de las plantas aptas para la alimentación.

La denominación de *Legumbres*, se reserva para designar a las frutas y semillas de las leguminosas.

Artículo 820 - (Res. MSyAS N° 1551/90) Se entiende por *Hortaliza fresca* la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Se admite la preparación de hortalizas frescas peladas, enteras o trozadas previamente lavadas con solución de ácido eritórbito de una concentración máxima de 100 ppm, envasadas al vacío y con declaración de fecha de vencimiento en el rótulo.

Artículo 821 - Se entiende por *Hortaliza seca o desecada*, la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución, reservándose el nombre de secas para las obtenidas por exposición al aire y al sol, y desecadas o deshidratadas las que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o en estufas apropiadas.

Artículo 822 - Las *hortalizas frescas* destinadas a la alimentación deberán ser sanas y limpias. Entendiéndose por sana la que está libre de enfermedades criptogámicas o de lesiones de origen físico, químico o biológico o atacadas por microorganismos o insectos; y limpia la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña adherida.

Artículo 823 - Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser sanas, limpias, frescas, cosechadas en el estado de madurez adecuado y procesadas inmediatamente después de la cosecha.

Artículo 824 - Las verduras desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido en agua superior a 7% determinada a 100-105°C.

Artículo 825 - Las legumbres secas o deshidratadas no contendrán una cantidad mayor de 13% de agua, determinada a 100-105°C.

Artículo 826 - Con la denominación de *Tubérculo y Raíces*, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades de vegetales.

Las destinadas a la alimentación deberán ser sanas y limpias, razonablemente libres de tierra adherida y en perfecto estado de conservación.

Artículo 827 - Con el nombre de *Papa* o *Patata*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L y sus variedades, sanos, limpios y sin brotes. Mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Como *Papa indígena*, se entiende el tubérculo del *Solanum adigenum* y otras especies del género *tuberosum*.

Artículo 827 bis - (Res. MSyAS N° 171/89) Las papas, que cumplan con las exigencias del presente Código podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,03 y 0,15 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Las papas a irradiar no deberán presentar cortes, magulladuras o lesiones exteriores.

Aquellas que presente algún tipo de lesión superficial debido a daño mecánico durante la cosecha y/o almacenamiento podrán ser irradiadas luego de haber sido sometidas a un proceso de restauración tisular mediante un estacionamiento durante 1-2 semanas a temperaturas ambiente y con circulación de aire húmedo (humedad relativa entre 85 y 95%).

Las papas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a la cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las papas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1 - En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que permitan la respiración del producto y que contengan no más de 10 kg para su expendio directo al consumidor.

2 - A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Las papas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar.

Artículo 828 - Con el nombre de *Batata*, *Papa dulce*, *Boniato*, *Moniato* o *Camote*, se entiende el tubérculo del *Ipomea batata* L, de pulpa blanca o amarillenta; sanos, limpios, sin brotes y en buen estado de conservación.

Artículo 829 - Con los nombres de *Mandioca* y *Yuca*, se entiende la raíz de la *Manihot dulce* Pax y de la *Manihot utilissima* Pohl (o *Mandioca amarga*) y sus variedades; sanas, limpias, sin brotes y mantenidas en lugares secos, frescos, bien aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Artículo 830 - Con los nombres de *Topinambur*, *Tupinambó*, *Cotufa*, *Papa árabe* y *Pataca*, se entienden los tubérculos del *Helianthus tuberosus* L.

Artículo 831 - Con los nombres de *Ñame*, *Yame* y *Batata de China*, se entiende la raíz del *Dioscorea batata* Decne y sus variedades.

Artículo 832 - Con los nombres de *Taro*, *Malanga* y *Belembe*, se entiende la raíz tuberosa de la *Colocasia esculentum* Schott y sus variedades comestibles.

Artículo 833 - Con los nombres de *Chufa*, *Catufa* y *Almendra de tierra*, se entienden los pequeños tubérculos del *Cyperus esculentus* L.

Artículo 834 - Con los nombres de *Rábano* y *Rabanito*, se entienden las raíces de distintas subespecies y variedades del *Raphanus sativus* L.

Artículo 835 - Con el nombre de *Remolacha*, se entiende la raíz de la *Beta vulgaris* L v. *hortensis*.

Artículo 836 - Con el nombre de *Nabo*, se entiende la raíz del *Brassica rapa* L v. *rapifera* Metzg.

Artículo 837 - Con el nombre de *Zanahoria*, se entiende la raíz del *Daucus carota* L.

Artículo 838 - Con el nombre de *Salsifí*, se entiende la raíz del *Tragopon porrifolius* L y *Scorzonera hispanica* L (salsifí negro).

Artículo 839 - Con la denominación de *Angélica*, se entiende la *Angelica archangelica* L.

Artículo 840 - Con los nombres de *Pastinaca* y *Chirivía*, se entiende la raíz del *Pastinaca sativa* L.

BULBOS Y TALLOS

Artículo 841 - (Res. MSyAS N° 171/89) Con el nombre de *Ajo*, se entiende el bulbo del *Allium sativum* L., entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación

Artículo 841 bis - (Res. MSyAS N° 171/89) Los ajos, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,02 y 0,15 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de ajo deberán ser secados superficialmente durante las primeras 2 semanas posteriores a su cosecha.

Los ajos no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación de los ajos deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si los ajos fueren almacenados en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1- En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y cuyo tamaño permita su expendio directo al consumidor.

2- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del pre-

sente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa.

- e) Los ajos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar.

Artículo 842 - Con el nombre de *Apio*, se entiende el *Apium graveolens* L.

Se distinguen dos variedades principales: el *apio de pencas* (peciolos o costillas largas, parte comible), hojas claras y anchas, y el *apionabo*, variedad *rapaceum* DC, cuya raíz (parte comible) adquiere gran desarrollo.

Artículo 843 - Con el nombre de *Cardo*, se entiende el *Cynara cardunculus* L.

Artículo 844 - (Res. MSyAS N° 171/89) Con el nombre de *Cebolla*, se entiende el bulbo del *Allium cepa* L., entero, con piel, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.

El bulbo que no forma cabeza, pero si un tallo grueso, se denomina Cebolla de Verdeo.

Las cabecitas de variedades tempranas se denominan Cebollines o Cebollitas.

Artículo 844 bis - (Res. MSyAS N° 171/89) Las Cebollas, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,02 y 0,15 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) los bulbos de cebolla deberán ser secados superficialmente durante las primeras dos semanas posteriores a su cosecha.

Las cebollas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

- b) La irradiación de las cebollas deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las cebollas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 16°C).

- c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1) En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y que contengan no más de 10 Kg para su expendio directo al consumidor.

2) A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

- d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

- e) Las cebollas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar.

Artículo 845 - Con el nombre de *Espárrago*, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagus officinale* L.

Artículo 845 bis - (Res. MSyAS N° 538/94) Los espárragos frescos que cumplen con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá ser: no menor que 1,0 kGy ni mayor que 2,0 kGy como dosis mínima y máxima respectivamente. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos,

a) Los espárragos deberán:

1. Ser cosechados con grado de madurez comercial
2. Ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
3. Ser acondicionados: en envases que cumplan con las especificaciones del Inciso b) del presente artículo, a una temperatura de refrigeración no mayor que 5°C y con una humedad relativa ambiente mayor del 90%
4. Ser irradiados en un período no mayor de 24 hs después de su cosecha y de acuerdo con las especificaciones establecidas en el presente artículo.
5. Luego de su cosecha no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado por el presente Código.

b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse

I - En envases o envolturas que correspondan a las exigencias de los Artículos. 184 y 207 del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de envase deberán ser: bromatológicamente aptos, resistentes a las dosis de radiación absorbidas, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono, y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y de la vida útil de los espárragos irradiados.

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

- 1) Bandejas de poliestireno con una envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor.
- 2) Bandejas de cartón encerado con una envoltura de PVC semipermeable o de celofán PT, de 15 a 25 un de espesor.

II- En contenedores de distribución provistos con una envoltura que reúna las características previamente mencionadas en este Inciso.

Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico posterior o previo a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

c) El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

- 1) "Conservar en frío" o "Conservar refrigerado" o similar.
- 2) Fecha de irradiación: (día, mes, año).

d) Los espárragos frescos solo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:

- 1) Debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el Artículo 174 del presente Código y;

2) Que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.

e) Los espárragos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio a una temperatura no mayor que 5°C, con Humedad relativa ambiente mayor que el 90% y con su envase integro.

Artículo 846 - Con el nombre de *Hinojo*, se entiende el *Foeniculum officinal All*, y otras especies.

Artículo 847 - Con el nombre de *Puerro o porro*, se entiende el bulbo de *Allium porrum L.*

COLES

Artículo 848 - *Las Coles* pertenecen a la familia de las crucíferas y todas las variedades proceden de la *Brassica oleracea L.* Las partes comestibles son:

Hojas:

1. Coles repolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas y coloradas o crespas o rizadas: coles de Milán).
2. Coles de repollos múltiples, en el tallo (coles de Bruselas).
3. Coles sin repollos (coles verdes o berzas y coles chinescas).

Inflorescencias:

4. Coliflores (Pella blanca o conjunto de tallitos).
5. Brócolis (Pella verde o violácea).
6. Nabiza y grelos (inflorescencias del *Brassica napus L*)
 - Tallo carnoso: col-rábano (blanco y violeta)
 - Raíz carnosa: coli-nabo (raíz blanca) y Rutabaga (raíz amarilla).

VERDURAS DE ENSALADA

Artículo 849 - Las variedades de *Achicoria* (*Cichorium intybus*) que se emplean para ensalada son las hojas finas, llamadas también radicheta.

Artículo 850 - *La Alfalfa*, está constituida por las hojas y pecíolos tiernos de la *Medicago sativa L.*

Artículo 851 - Con el nombre de *Berro* (*Berro de agua*), se entienden las hojas y tallos del *Nasturtium officinal R. Br.*

Artículo 852 - Con la denominación de *Canónigo*, se entiende las hojas del *Valerianella olitoria Pall*, que se consumen frescas en ensalada.

Se distinguen diversas variedades cuyos nombres derivan de la forma y tamaño y color de las hojas: canónigo redondo, canónigo de hojas de lechuga, canónigo verde, canónigo dorado, etc.

Artículo 853 - Con los nombres de *Diente de león*, *Amargón* y *Taraxacon*, se entienden las hojas blanqueadas o no del *Taraxacum officinal Weber*.

Artículo 854 - Con el nombre de *Escarola o Endivia*, se entiende las hojas blanqueadas o no del *Cichorium endivia L* en sus dos variedades de hojas, recortadas y rizadas (variedad crispa) y de hojas enteras lobuladas y dentadas (variedad latifolia).

Artículo 855 - Con la denominación de *Lechuga*, se entiende las hojas blanqueadas o no de diversas variedades de *Lactuca sativa L.*

Artículo 856 - Con el nombre de *Mastuerzo*, se entiende las hojas y pecíolos de *Lepidium sativum L* y del *Coronopus pinnatifidus* o Quimpe.

Artículo 856 bis - (Res. MSyAS N° 989/97) Con la denominación de rúcula, rúgula, rocket o roqueta se entiende las hojas blanqueadas o no de *Eruca sativa Miller*.

LEGUMBRES

Artículo 857 - Con la denominación de *Altramuz* o *Lupino*, se conoce las semillas secas del *Lupinus albus* L (lupino común) del *Lupinus luteus* L (lupino amarillo) y del *Lupinus angustifolius* L (lupino azul).

Artículo 858 - Con los nombres de *Arveja*, *Alverja* y *Guisantes*, se entienden las semillas de numerosas variedades del *Pisum arvense* L (grano liso) y del *Pisum sativum* L (grano arrugado).

Artículo 859 - Con el nombre de *Garbanzo*, se entiende las semillas secas del *Cicer arietinum* L y sus variedades.

Artículo 860 - Con la designación de *Habas*, se entiende las semillas de diversas variedades de la *Vicia faba* L.

Artículo 861 - Con la denominación de *Lenteja*, se entiende la semilla seca de *Lens esculenta* Monch y sus variedades.

Artículo 862 - Con los nombres de *Porotos*, *Judías*, *Frijoles*, *Fréjoles*, *Habichuelas* y *Alubias*, se entiende las semillas de distintas variedades del *Phaseolus vulgaris* L y del *Dolichos labiab* L (dólicos), que se consumen frescas o desecadas.

Artículo 863 - Se entiende por *Chaucha*, el fruto inmaduro (verde) de las variedades del *Phaseolus vulgaris* L con sus semillas en estado incipiente de desarrollo.

Artículo 864 - Queda prohibido el expendio de las variedades de arvejas del género *Lathyrus*, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio.

Artículo 865 - Con el nombre de *Poroto Tape* o *Caupí*, se entiende la semilla seca del *Vigna sinensis* L Endl o *Vigna unguiculata*.

Artículo 866 - Con el nombre de *Soya* o *Soja*, se entiende la semilla del *Glycine max* L y sus variedades.

HOJAS, INFLORESCENCIAS Y FRUTOS

Artículo 867 - Con la designación de *Acelgas*, se entiende las pencas (costillas) y hojas de la *Beta vulgaris* L, variedad *cycla* o *crassa*.

Artículo 868 - Con el nombre de *Acedera*, se entiende las hojas de *Rumex actosa* L.

Artículo 869 - Con la designación de *Espinaca*, se entiende las hojas del *Spinacea oleracea* L y sus variedades.

Artículo 870 - Con la denominación de *Alcachofa* o *Alcaucil*, se entiende la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada del *Cynara scolymus* L y sus variedades.

Artículo 871 - Con el nombre de *Berenjena*, se entiende el fruto del *Solanum melongena* L y sus variedades.

Artículo 872 - Con los nombres de *Gombo*, *Kimbombo*, *Beme*, *Chaucha turca* y *Kiavo*, se entienden los frutos del *Hibiscus esculentus* L y sus variedades, los que se consumen al estado verde como chaucha y sus semillas como las arvejas.

Artículo 873 - Con la denominación de *Pepino*, se entiende el fruto del *Cucumis sativus* L y sus variedades.

Artículo 874 - Con el nombre de *Pimiento*, se entienden los frutos de muchas variedades del género *Capsicum annum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Artículo 875 - Con la designación de *Tomate*, se entiende el fruto maduro de *Solanum lycopersicum* L y sus variedades.

Artículo 876 - Con los nombres de *Zapallo* y *Calabaza*, se entienden los frutos de muchas variedades del género *Cucurbita*: *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita pepo* L y *Cucurbita moschata* Duch y otras.

Artículo 877 - Con los nombres de *Juliana* y *Macedonia*, se distinguen mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas.

Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

ALGAS

Artículo 878 - Con la denominación de *Algas*, se entienden los tejidos celulares frescos o secos de las plantas marinas, constituidos por células redondeadas o cilíndricas semejantes entre sí, que se reúnen para formar tejidos como los parenquimatosos.

Las algas comestibles son únicamente las macroscópicas y en particular las variedades de *Porphira*, *Rhodophytas*, *Laminaria*, *Fucus*, *Macrocystis*, *Chondrus*, *Gracilaria*, *Clopterix*, etc.

Las que se expendan desecadas no deberán tener un contenido acuoso superior al 15%.

FRUTOS

Artículo 879 - (Decreto N° 61/77) Se entiende por *Fruta* destinada al consumo, el producto maduro procedente de la fructificación de un planta sana.

Fruta Fresca: Es la que presenta una madurez adecuada y que manteniendo sus características organolépticas se consume al estado natural.

Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es la que en su estado de maduración adecuado presenta una disminución tal de su contenido acuoso que permite la conservación.

Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendras, castañas, etc).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta Deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 880 - Se admiten dos grados de madurez:

- *El fisiológico*, cuando el fruto alcanza su mayor evolución (pasada la cual empieza la descomposición) con la mayor concentración en azúcares y proteínas.
- *El comercial*, correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica (para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes).

Artículo 881 - Se considera *Fruta sana*, la que no presenta enfermedades de origen parasitario o fisiogenico, o cualquier lesión de origen físico o mecánico que afecte su apariencia.

Se entiende por Fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie, que aunque no la dañe, la desfigure total o parcialmente.

La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidrata que se ofrezca a la venta para el consumo o se utilice para su industrialización.

Artículo 882 - La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe ser limpia y encontrarse en su madurez fisiológica.

En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene.

Los que expendan fruta aún verde, como fruta de mesa, sufrirán el decomiso inmediato del producto.

La fruta verde deberá depositarse en lugares separados de los que contengan fruta madura destinada a la venta al público; sólo se permite la tenencia de una cantidad pequeña de fruta verde para su venta como materia prima para preparar dulces, debiendo tanto los depósitos mencionados como los recipientes que la contengan, dotarse de letreros con la leyenda: Fruta verde para hacer dulces, etc..

Artículo 883 - Se entiende por *Fruta fresca* de primera categoría, identificada en el Grado Superior (etiqueta o sello del grado de selección de color azul), la que presenta condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, sana, seca, limpia, de tamaño uniforme y libre de manchas, heridas, lesiones producidas por insectos u otras causas, machucamiento, alteraciones internas de origen diverso, podredumbre y golpes de granizo, siendo bien coloreada de acuerdo a las características de la especie y variedad de que se trata.

Se admiten además, los siguientes grados de selección para manzana y peras:

- Elegido (etiqueta verde)
- Comercial (etiqueta roja)
- Común (etiqueta negra)
- Económico (etiqueta amarilla);
- para las restantes especies:
- Elegido (etiqueta verde)
- Comercial (etiqueta roja)
- Especial, Bueno, Común y Económico, estos últimos sin diferenciación en el color de la etiqueta o del sello.

En ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada de descarte, entendiéndose por tal, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc, en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de selección mencionadas.

La fruta que se exhiba o se expendan en cajones con rótulos que anuncien determinada procedencia y/o selección deberá responder a dichas indicaciones. Queda prohibido rellenar los envases con fruta de otra procedencia y/o selección.

Artículo 884 - Entre las frutas que se venden en estado fresco se encuentran las siguientes:

1. *Ananá*: fruto de *Ananas comosus*
2. *Banana*: fruto de *Musa paradisiaca*; *M. cavendishii*
3. Breva: primer fruto de la higuera: *Ficus carica* L
4. Cayota o Alcayota: fruto de *Cucurbita ficifolia* Wal

5. *Cereza*: fruto de *Prunus avium*
6. *Cidra o Toronja*: fruto de *Citrus medica* L
7. *Ciruela*: fruto de *Prunus domestica*
8. *Chirimoya*: fruto de *Annona cherimolia* Lab
9. *Damasco*: fruto de *Prunus armeniaca* L
10. *Durazno*: fruto del *Prunus persica* L
11. *Frambuesa*: fruto del *Rubus idaneus* L
12. *Frutilla*: receptáculos hipertrofiados de *Fragaria vesca*
13. *Granada*: fruto de *Punica granatum* L
14. *Grosella*: fruto del *Ribes grossularia* L; *R. rubrum*; *R. nigrum*
15. *Guayaba*: fruto del *Psidium guajaba* L
16. *Guinda*: fruto del *Prunus cerasus* L
17. *Higo*: 2do. fruto de la higuera: *Ficus carica* L
18. *Higo de tuna*: fruto del *Opuntia ficus indica*
19. *Kaki*: fruto del *Diospyros kaki* L
20. *Kumkuat*: fruto de *Fortunella margarita*
21. *Lima*: fruto de *Citrus limetta*
22. *Limón*: fruto del *Citrus limon*
23. *Mamón o Papaya*: fruto del *Carica papaya* L
24. *Mandarina*: fruto del *Citrus reticulata*
25. *Mango*: fruto del *Mangifera indica* L
26. *Manzana*: fruto del *Pyrus malus* L
27. *Melón*: fruto del *Cucumis melo* L
28. *Membrillo*: fruto del *Cydonia oblonga*
29. *Naranja dulce*: fruto del *Citrus sinensis* L
30. *Naranja amarga*: fruto del *Citrus aurantium* L.
31. *Níspero*: fruto del *Eryobotria japonica*
32. *Palta*: fruto del *Persea americana*; *P. orymlifolia*
33. *Pelón*: fruto de *Prunus persica*, var. *nectariana*
34. *Pera*: fruto del *Pyrus communis* L.
35. *Pomelo*: fruto del *Citrus paradisi*
36. *Sandía* fruto del *Citrullus vulgaris* Schrad.
37. *Uva*: fruto del *Vitis vinifera*

Artículo 884 bis - (Res. MSyAS N° 171/89) Las Frutillas frescas, enteras, sanas y limpias, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción directa y ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 2,5 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Las frutillas a irradiar deberán tener su pedúnculo adherido y no presentar crecimiento de hongos macroscópicamente visibles.

Las frutillas cosechadas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico antifúngico y/o anti-parasitario previa o posteriormente a la irradiación.

- b) La irradiación deberá efectuarse cuando la frutilla esté en el estadio de madurez comercial.
- c) La irradiación y comercialización deberá efectuarse en envases o envolturas selladas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la recontaminación microbiana y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil de la frutilla irradiada establecida en el Inc d) de este artículo. Podrán emplearse, entre otros, los siguientes materiales:

- 1- Polietileno de 25-35 micrones de espesor.
- 2- Polipropileno biorientado microperforado 15-25 micrones de espesor.
- 3- Cloruro de polivinilo de 15-20 micrones de espesor.

Los envases y envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

- d) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad:

- 1- "Conservar refrigeradas".
- 2- Fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida dentro de un plazo no mayor de 15 días posteriores a la fecha de irradiación.

- e) Las frutillas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor a una temperatura entre 3° y 5°C y una humedad relativa entre 80 y 90%.

Artículo 885 - Con el nombre de Almendra, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) del *Prunus amygdalus* Stokes en su variedad dulce (de cáscara dura, semidura o blanda).

Artículo 886 - Tipos: Para el comercio de las almendras se establecen los siguientes tipos:

- a) *Almendras con cáscara*: se designan con este nombre las almendras enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

Este tipo comprende las siguientes clases:

- I. *Cáscara dura*: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con un implemento mecánico.
- II. *Cáscara semidura*: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.
- III. *Cáscara blanda*: son almendras que pertenecen a variedades que para dejar en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado debe consignarse: Cáscara dura, Cáscara semidura o Cáscara blanda, según corresponda; pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de Cáscara papel.

b) *Almendras sin cáscara*: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda: Sin cáscara.

Artículo 887 - Tamaño: Las almendras se clasificarán y rotularán según la medida longitudinal de acuerdo al eje imaginario mayor en: Grandes, Medianas o Chicas, de acuerdo a la siguiente escala:

TAMAÑOS	SIN CÁSCARA	CON CÁSCARA
Grandes	más de 25 mm	más de 35 mm
Medianas	de 20 a 25 mm	más de 25 a 35 mm
Chicas	menos de 20 mm	menos de 25 mm

Artículo 888 - Selección: Para las almendras con o sin cáscara se admiten tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

a) Las almendras con cáscara, envasadas en cualquiera de los grados de selección, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sabor dulce; bien formadas; sanas; secas, sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos; exentas de impurezas; limpias; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

DEFECTOS ¹⁹	GRADOS		
	SUP	ELEG	COM
	POR CIENTO		
Defectos de forma, unidades de durezas de cáscara diferente a la consignada en el envase y trizadas	6	12	25
Unidades c/manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras	2	4	8
Unidades vanas	1	2	4
Impurezas, en peso	0,5	1	1,5
Total de defectos, no más de	6	12	25
Tolerancia por tamaño	5	10	20

¹⁹ Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

b) Para almendras sin cáscara, en cualquier grado de selección que se envasen, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; enteras y totalmente comestibles; sabor dulce; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de almendras con cáscara; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

DEFECTOS ²⁰	GRADOS		
	SUP	ELEG	COM
	POR CIENTO		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras, sin cáscara	5	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0,5	1	2
Otros defectos	2	4	10
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	5

Artículo 889 - Con el nombre de Avellana, se entiende el fruto seco y limpio de diversas especies de *Corylus* (*C. Avellana*, *C. maxima*, *C. colurna*, etc)

Artículo 890 - Con el nombre de Castaña, se entiende el fruto seco y limpio de *Castanea vesca* Gaertn. Las castañas grandes se llaman Marrones y la desecada y descascarada se denomina Castaña pilonga o apilada.

Artículo 891 - Tamaño: Las castañas se clasificarán y rotularán según la medida de la fruta tomada transversalmente en su diámetro mayor, según la siguiente escala: Grandes, Más de 35 mm, Medianas, de 25 a 35 mm, Chicas, menos de 25 mm

Artículo 892 - Selección. Se admiten tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

²⁰ **Nota:** Cuando en el grado Común el porcentaje de fragmentos de almendras sin cáscara supere el 20%, siempre que reúna los demás requisitos del grado, podrán empacarse consignando en el envase la expresión: Almendras sin cáscara en trozos. Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

Las castañas envasadas en cualquiera de los grados de selección deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sanas; secas; limpias; enteras y turgentes; sin manchas; sin rajaduras; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos de castañas; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Para cada grado de selección se admitirán los porcentajes con manifestaciones de daños y defectos que se consignan en el cuadro siguiente:

DEFECTOS ²¹	GRADOS		
	SUP	ELEG	COM
	POR CIENTO		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2	4	6
Con manchas y defectos de color	10	10	20
Fragmentos de castañas	1	2	4
Rajadas	3	5	10
Falta de turgencia	1	2	4
Impurezas, en peso	0,5	1	1,5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

Artículo 893 - Con los nombres de *Castañas o Nueces de Pará, Castañas o Nueces de Brasil o Bacurí*, se entiende las semillas de *Bertholletia nobilis* Miers, secas y limpias.

Artículo 894 - Con los nombres de *Castañas de Cayú o Cajú, Nueces de anácar y Marañón*, se entienden las semillas secas y limpias del *Anacardium occidentale* L.

Artículo 895 - Con el nombre de *Coco*, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera cocotera *Cocos nucifera* L, privados de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Se designa Agua o Leche de coco, el líquido lechoso contenido en los cocos inmaduros.

Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albumen del fruto y la adición declarada de no más de 40% de sacarosa.

Se entiende por *Pulpa de coco*, la almendra o endosperma del coco.

Se entiende por *Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo*, la pulpa de coco desecada y triturada.

No contendrá más del 5% de agua ni más de 1,5% de cenizas a 500-550°C.

²¹ **Nota:** Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

Se designa *Coco rallado azucarado*, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada.

Artículo 896 - Con el nombre de *Guaraná o Uaraná*, se entienden las semillas de *Paulinia cupana* Kunth.

Artículo 897 - Con los nombres de *Maní o Cacahuete*, se entienden las vainas de *Arachis hypogaea* L y también las semillas sanas crudas o tostadas del mismo, peladas o cubiertas con su tegumento.

Artículo 897 bis - (Decreto N° 51/74) Con la denominación de *Sésamo o Semillas de Ajonjolí*, se entienden las correspondientes del *S. indicum* L, *S. orientale* L, *S. radiatum* L, de la familia *Pedaliaceae*.

Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula.

Su composición química será:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 8,7%
- Prótidos totales, Mín: 17,0%
- Substancias grasas, Mín: 35,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 9,5%
- Este producto se rotulará:
- Semillas de Sésamo o
- Semillas de Ajonjolí,

pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente.

Artículo 898 - Con el nombre de *Pasta de maní, Maní en pasta o Manteca de maní*, se entiende el producto preparado con semillas libres de tegumento de maní fresco y tostado, mediante el proceso de molienda y homogeneización.

Se admite el agregado de hasta 3% de cloruro de sodio y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado que deberá declararse.

Este producto no contendrá más de 13% de agua, 8,5% de substancias sacarificables calculadas en almidón y de 6% de cenizas totales a 500-550°C. El contenido en materia grasa estará comprendido entre 40 y 55%.

Artículo 899 - Con el nombre de *Nueces*, se entienden los endocarpios lignificados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales (*Juglans regia* L, etc).

Comercialmente se clasifican en:

a) Tipos: se establecen para el comercio los siguientes tipos:

1. *Nueces con cáscara*: son las nueces enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.
2. *Nueces sin cáscara*: son las que se les ha eliminado la cáscara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado.

Este Tipo comprende las siguientes clases:

- I. Mitades: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.
- II. Cuartos: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda: Sin cáscara, con el agregado de en mitades o en cuartos, según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer caso por la expresión conocida comercialmente de Mariposa.

b) *Tamaños*: en el rotulado se consignará:

Gigantes, Grandes, Medianas, Chicas y Enanas según la medida de las Nueces con cáscara, debiendo tomarse la medida transversalmente y en su parte más ancha de acuerdo a la siguiente escala:

- Gigantes, más de 35 mm.
- Grandes, más de 30 a 35 mm.
- Medianas, más de 28 a 30 mm.
- Chicas, más de 25 a 28 mm.
- Enanas, menos de 25 mm.

c) *Selección*: se admiten tres grados de selección:

- Superior,
- Elegido y
- Común, de los cuales los dos primeros podrán ser además destinados a la exportación.

Para Nueces con cáscara: este Tipo se empaquetará en cualquiera de los grados de selección, debiendo reunir en todos los casos las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; sin trisaduras; bien formadas; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; exenta de fragmentos de nueces; exenta de impurezas; no se podrán empaquetar unidades vanas.

d) *Tolerancias admitidas*: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

DEFECTOS	GRADOS		
	SUP	ELEG	COM
	POR CIENTO		
Defectos de forma	0	25	25
Trizadas	2	4	10
Unidades c/manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	6	12	20
Con manchas y defectos de color	6	10	20
Fragmentos de nueces	2	4	8
Unidades vanas	5	10	10
Impurezas, en peso	0,5	1	1,5
Otros defectos	1	2	4
Total de defectos, no más de	7	15	30
Tolerancia por tamaño	10	20	30

Para Nueces sin cáscara. Este Tipo se empaquetará en los tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, debiendo reunir en cada caso las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; totalmente comestibles; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

DEFECTOS ²²	GRADOS		
	SUP	ELEG	COM
	POR CIENTO		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	3	5
Con manchas	5	10	20
Con defectos de color	10	20	30
Fragmentos de nueces (trozos) en peso	3	10	20
Cuartos mezclados con mitades en peso	3	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0,5	1	1,5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de (exclusivo el % de color)	5	15	30

Artículo 900 - Con el nombre de Piñones, se entienden las semillas peladas y limpias del fruto o piña madura del pino doméstico (*Pinus pinea* L) y de otras especies como el Pehuen (*Pinus araucano* Mob).

Artículo 901 - Con el nombre de Pistacho o Alfóncigo, se entiende la almendra sana de los frutos del *Pistacia vera* L.

Artículo 902 - Las frutas a desecar deben cosecharse cuando hayan llegado al máximo de su tamaño, de su contenido azucarino y cuando posean bien desarrollados el aroma y color propios de la variedad.

Queda prohibido desecar frutas de descarte, de tamaño muy pequeño, enfermas, golpeadas, dañadas por cualquier otro motivo o insuficientemente maduras.

La desecación deberá realizarse empleando frutas libres de sales arsenicales o de cualquier producto empleado como insecticida o fungicida, exceptuando los tratamientos que se mencionan más adelante.

²² **Nota:** En el grado Común, cuando el porcentaje de Trozos supere el 20%, se podrá empaquetar separadamente, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión: Nueces sin cáscara en trozos dentro de la identificación. Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

Artículo 903 - La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25% de agua, excepto para ciruela Tierna y Tipo francés en que se admitirá hasta 27%.

Cuando la fruta desecada se empaque en envases herméticos, se permitirá un contenido de agua Máx: de 35%.

Artículo 904 - Cuando se envasen mezclas de frutos desecados que comprenden nueces, avellanas y otras que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descarozados, peladillas, etc) estos últimos deberán aislarse de los primeros.

Artículo 905 - Con la denominación de Duraznos descarozados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

- *Chicos*, los de 20 a 35 mm de diámetro,
- *Medianos*, los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro y
- *Grandes*, los de más de 45 mm de diámetro.

Los Grados de Selección son:

a) *Superior*: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de medallones con restos de carozo.

b) *Elegido*: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de medallones con restos de carozo.

c) *Común*: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta __ en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite, como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% de medallones con restos de carozo.

Artículo 906 - Con el nombre de Duraznos en mitades, se entienden los duraznos desecados descarozados, con o sin piel, partidos por la mitad.

Se clasifican por tamaño de acuerdo a lo establecido para los medallones.

Los Grados de Selección son:

a) *Superior*: Las Mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blaa), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% de mitades con restos de carozo.

- b) *Elegido*: Las Mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de mitades con restos de carozo.

- c) *Común*: Las Mitades sanas y limpias, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de mitades con restos de carozo.

Además de las tolerancias establecidas para estos grados de selección, se admiten los siguiente porcentajes de trozos de duraznos, siempre que éstos no representen menos del 75% de una unidad: Superior, 5%; Elegido, 10% y Común, 30%.

Artículo 907 - Con el nombre de Pelones, se entienden los duraznos desecados, enteros, sin piel y con carozo.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

- Chicos, los de 15 a 25 mm de diámetro,
- Medianos, los de más de 25 y hasta 35 mm de diámetro y
- Grandes, los de más de 35 mm de diámetro.

Los grados de selección son:

- a) *Superior*: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme, debiendo contener como Mín: el 60% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite, como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como Mín: el 50% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- c) *Común*: Los pelones sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

No más de la tercera parte del total de unidades de un envase, podrá presentar el carozo al descubierto. El contenido de pulpa sobre el total de fruta no será inferior al 40%.

Artículo 908 - Con el nombre de Duraznos en tiras, se entienden los duraznos desecados, sin carozo, con o sin piel, que se presentan bajo forma de tiras o lonjas de longitud no menor de 5 cm.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% en peso que no reuna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% con restos de carozo.

- b) *Elegido*: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como Máx: el 10% en peso sin reunir las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% con restos de carozo.

- c) *Común*: Las tiras sanas y limpias sin exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% en peso que no reuna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% con restos de carozo.

Dentro de este grado de selección se incluyen los trozos desecados de durazno sin carozo, de longitud inferior a 5 cm, debiéndose identificar a este producto con la leyenda: Trozos de durazno.

Artículo 909 - Con la designación de *Ciruelas* con carozo, se entienden las ciruelas desecadas, enteras, libres de pedúnculo.

Con la designación de *Ciruelas* sin carozo, se entienden las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo y carozo.

Los tipos anteriores se denominarán *Tierna* si han sido sometidas a la acción directa del vapor; *Tipo Francés* si han sido cocidas o calentadas en forma indirecta en recipiente cerrado; y *Tipo Americano* cuando no se han sometido a dichos procesos.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes y que contienen como Mín: 60% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, y que contienen como Mín: 50% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- c) *Común*: Las ciruelas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a la variedad, pedúnculo, tamaño y color.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En el rotulado de las ciruelas desecadas se expresará el número de unidades contenidas en un kilogramo de fruta, de acuerdo a la siguiente escala: 22/44, 44/66, 66/88, 88/110, 110/132, 132/154, 154/176, 176/198, 198/220, 220/242, 242/264 y 264 a más.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 910 - Con la designación de *Pasas de uva en racimos*, se entienden las uvas desecadas adheridas al escobajo (racimos enteros).

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones.

Se acepta hasta un 15% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, no admitiéndose una proporción de granos sueltos mayor que la normalmente desprendida en el empaque.

Se admite como Máx: 5% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias.

Se acepta hasta un 30% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, tolerándose no más del 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

- c) *Común*: Las pasas de uva en racimo, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos, siempre que estos últimos contengan, como Mín: el 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos.

Artículo 911 - Con la designación de *Pasas de uva en grano*, se entienden las uvas desecadas libres de escobajo y pedicelo.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite hasta un 10% de unidades con pedicelo adherido y como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrado.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

Se acepta hasta un 20% de unidades con pedicelo adherido.

- c) *Común*: Las pasas de uva en granos, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad, tamaño, color y pedicelo.

Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos.

Artículo 912 - Con la designación de *Higos* redondeados desecados, se entienden los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural redonda, o los que han sido aplanados de forma que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo.

Con la designación de *Higos* alargados desecados, se entienden los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural alargada, o los que al ser aplanados mantienen esa forma.

Los tipos anteriores se denominarán tierno si en su elaboración se han sometido a la acción directa del calor o del vapor.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de higos vanos.

- b) *Elegido*: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 4% de higos vanos.

- c) *Común*: Los higos desecados sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de higos vanos.

- De acuerdo a su tamaño los higos desecados se clasifican en:
- Chicos, de 10 a 25 mm de diámetro,
- Medianos, más de 25 y hasta 35 mm de diámetro y

- Grandes, más de 35 mm de diámetro.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Los higos desecados se podrán empacar en forma de medallones como los duraznos prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras y también en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico y prensados.

Artículo 913 - Con la designación de *Peras enteras desecadas*, se entienden las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de *Peras en mitades desecadas*, se entienden las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con o sin epicarpio, que han sido desecadas.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas o con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario.

Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- c) *Común*: Las peras desecadas sanas y limpias, sin exigencia en cuanto a variedad, tamaño y color.

Se acepta en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes máximos de trozos de pera, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente: Superior, 2%; Elegido, 10% y Común, 30%.

Para las peras en mitades desecadas se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior, 5%; Elegido, 20% y Común, 50%.

Cuando las peras desecadas, enteras o en mitades, no alcancen al 75% de la unidad completa correspondiente, podrán empacarse por separado con la designación de Trozos de peras desecadas.

De acuerdo a su tamaño las peras desecadas se clasifican en:

- Chicas, de 25 a 35 mm de diámetro;
- Medianas, más de 35 y hasta 45 mm de diámetro y
- Grandes, más de 45 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 914 - Con la designación de *Manzanas enteras desecadas*, se entienden las manzanas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio (piel).

Con la designación de *Manzanas en mitades desecadas*, se entienden las manzanas desecadas seccionadas por la mitad a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio.

Con la designación de *Rodajas o Anillos de manzana desecados*, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas transversalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Con la designación de *Cascos de manzana desecados*, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Las manzanas desecadas (enteras, en mitades, en rodajas o en cascós), podrán empacarse conservando el epicarpio, en cuyo caso no menos del 75% en peso del contenido del envase deberá conservar su piel.

Los Grados de Selección son:

a) *Superior*: Las manzanas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel y de tamaño y color uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) *Elegido*: Las manzanas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) *Común*: Las manzanas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzana desecados: Superior, 15%; Elegido, 40%, y Común, 60%.

Asimismo, se admiten los siguientes porcentajes en peso con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior, 10%; Elegido, 30% y Común, 40%.

De acuerdo a su tamaño la manzana desecada se clasifica en:

- Chica, 30 a 45 mm de diámetro,
- Mediana, más de 45 y hasta 60 mm de diámetro y
- Grande, más de 60 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 915 - Con la designación de *Damascos desecados con carozo*, se entiende los damascos enteros que han sido desecados.

Con la designación de *Damascos desecados sin carozo*, se entienden los damascos enteros desecados a los que se ha eliminado el carozo.

Con la designación de *Damascos en mitades desecados*, se entienden los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Los damascos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de color y tamaño uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnen las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Los damascos desecados, sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Se admite para los damascos en mitades desecados hasta un Máx: del 10% de unidades denominadas enrolladas.

- c) *Común*: Los damascos desecados, sanos, limpios, sin exigencia en cuanto a tamaño, color y unidades enrolladas.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En los damascos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del 75% de cada unidad:

- Superior, 5%;
- Elegido, 10% y
- Común, 30%.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en:

- Chicos, de 15 a 20 mm de diámetro,
- Medianos, más de 25 y hasta 35 mm de diámetro y
- Grandes, más de 35% de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 916 - Con la designación de *Cerezas con carozo desecadas*, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo.

Con la designación de *Cerezas sin carozo desecadas*, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Las cerezas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, y de tamaño y color uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Las cerezas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 15 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- c) *Común*: Las cerezas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Artículo 917 - Con la designación de *Membrillos enteros desecados*, se entienden los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio, pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de *Membrillos en mitades desecados*, se entienden los membrillos desecados, seccionados por la mitad siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a los que se han eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio.

Los Grados de Selección son:

- a) *Superior*: Los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) *Elegido*: Los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- c) *Común*: Los membrillos desecados, sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Cuando los membrillos enteros o en mitades no alcancen al 75% de la unidad correspondiente, podrán empacarse separadamente con la leyenda Trozos de membrillos desecados.

En cada Grado de Selección se admiten los siguientes porcentajes de trozos de membrillos desecados, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente, Superior: 2%; Elegido: 20%; Común: 30%.

Para los membrillos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 5%; Elegido: 20%; y Común: 50%.

Artículo 918 - La fruta desecada en sus distintos tipos y grados de selección que se expendan, estará libre de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos).

No contendrá más de 1 por mil en peso de cuerpos extraños.

Artículo 919 - Se permite el blanqueo y preservación de los frutos secos y desecados con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda de 1 g por kg del producto terminado y seco (1000 ppm).

Se permite el tratamiento superficial de frutos secos y desecados con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda de 100 mg/kg de fruto entero (100 ppm).

Artículo 920 - Se permite el tratamiento superficial de frutos secos libres de cáscara con los antioxidantes Hidroxianisol butilado (BHA), Hidroxitolueno butilado (BHT) o sus mezclas, siempre que la concentración final de BHA o BHT o de sus mezclas no exceda de 200 mg/kg de la materia grasa que contienen (200 ppm).

Se permite el tratamiento de pasas de uva con fines de abrillantado con Vaselina líquida (Farmacopea Nacional Argentina V Edición), siempre que la concentración final no exceda de 6 g por kg de producto terminado.

Artículo 921 - (Res. MSyAS N° 70/75 y 1614/76) Queda prohibida la coloración superficial de las naranjas así como la de otras frutas cítricas, con sustancias colorantes de cualquier naturaleza

Artículo 922 - Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas (Cera flava), Esperma de ballena (Sperma cetacei), Cera carnauba, Goma laca (libre de arsénico) y Resinas cumaron-indeno (estas últimas con temperatura de ablandamiento no menor de 126°C, índice de refracción a 25°C, 1,63-1,64).

El total de estos materiales protectores no excederá de 200 mg/kg de fruto entero (200 ppm).

Se permite en frutos cítricos el agregado superficial de o-fenilfenol en la proporción máxima de 10 mg/kg de fruto entero (10 ppm) o su equivalente en o-fenilfenato de sodio y de difenilo en la proporción máxima de 110 mg/kg de fruto entero (110 ppm), como agentes desinfectantes.

Artículo 923 - (Res. MSyAS N° 70/75 y 1614/76) - Los envases que contengan fruta cítrica adicionada de protectores y/o desinfectantes autorizados llevarán en forma visible la leyenda cáscara con aditivos de uso permitido- cáscara no comestible.

En los lugares de venta al menudeo de tales frutas se colocarán carteles con las mismas leyendas para ilustración del público.

Artículo 924 - Todo tratamiento superficial de fruta fresca destinado a mejorar la preservación, aspecto, brillo, color, etc, podrá realizarse previa permisión por parte de la autoridad sanitaria.

Artículo 925 - Con el nombre de Dátil, se entiende el fruto de la palmera datilera Phoenix dactylifera L, distinguiéndose los Tipos jugosos o blandos y los secos o duros.

Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75-85% de pulpa y 15-25% de carozo.

Artículo 925 bis - (Res. MSyAS N° 101/93) Con el nombre de Rosa Mosqueta se entiende el fruto de la Rosa aff. rubiginosa L, procedente de la fructificación de una planta sana.

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL

Artículo 926 - Con la denominación genérica de *Conservas de vegetales*, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

- I. 1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez
2. Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para cada caso.
3. Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.
4. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.
- II. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial.
- III. Los recipientes con la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% del volumen del envase sellado.
- IV. (Decreto N° 748/77) Toda partida de conserva de vegetales después de esterilizada deberá mantenerse durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente en tanto ésta no sea inferior a 20°C ni superior a 40°C.

De cada partida esterilizada se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se mantendrá por partes iguales en estufa a 37°C y 55°C durante seis días consecutivos.

Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar para su expendio la partida correspondiente.
- V. (Decreto N° 748/77) Las conservas de vegetales envasadas y antes de su cierre hermético y esterilización adecuada, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo).

CONSERVAS DE HORTALIZAS

Artículo 927 - Se entiende por *Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva*, la elaborada con las semillas inmaduras (verdes) extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias del *Pisum arvense* L y *P. sativum* L, envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes.

Deben presentarse enteras, libres de fragmentos, de cotiledones aislados ya sea en trozos o aplastados; libres de epidermis suelta, de trozos de tallo, de hojas o vaina de guisante o de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño al producto.

Queda expresamente prohibido reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes, sustancias alcalinas.

De acuerdo a su tamaño se clasificarán:

- a) *Pequeñas*: Comprende a las piezas con un diámetro menor de 8 mm. De color uniforme, libres de defectos, muy tiernas, sin hilos y germen apenas visible.

- b) *Medianas*: Comprende a las piezas con diámetro entre 8 y 10 mm; turgentes; de color, terneza y textura razonablemente uniformes; con no más de 10% en peso de semillas con germen formado visible, pero adherido al grano y dentro de la cáscara.
- c) *Grandes*: Comprende a las piezas con diámetro mayor de 10 mm; razonablemente tiernas; de color verde o verde-amarillento; con no más de 10% en peso de piezas con germen formado, bien visible pero no libre.

Tolerancia por tamaños: Para las arvejas pequeñas se admiten en un mismo envase hasta 15% en peso de arvejas medianas y para estas últimas hasta 15% en peso de arvejas grandes. Se admiten los mismos porcentajes de tolerancias en sentido inverso.

El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros tarros se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.

Este producto se rotulará:

Arvejas verdes o Guisantes verdes y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la calificación de acuerdo al tamaño.

Se hará constar en el rótulo en lugar y con tipos bien visibles, el peso neto de arvejas escurridas.

(Res. MSyAS 1434/92) - ANEXO (al artículo 927)

“DETERMINACION DE SÓLIDOS INSOLUBLES EN ALCOHOL EN ARVEJAS”

Una arveja es considerada inmadura (Verde) cuando el porcentaje de sólidos insolubles en alcohol, determinado con el método que se indica a continuación es inferior al 23,5%

Determinación de sólidos insolubles en alcohol en arvejas

MÉTODO DE ANÁLISIS

1. Verter el contenido de un envase sobre un tamiz de malla n° 8, de 20 cm de diámetro para envases de menos de 1362 gramos de peso neto, y un tamiz de 30 cm de diámetro para pesos netos superiores.

Esparcir en forma pareja las arvejas y dejar escurrir el líquido de cobertura.

Transferir las arvejas en una batea blanca y sacar todo material extraño a las mismas.

Agregar un volumen de agua igual a 2 veces la capacidad del envase del cual dichas arvejas fueron sacadas.

2. Volver a poner las arvejas en el tamiz acomodándolas en forma pareja; inclinar el tamiz lo máximo posible sin que se desplacen las arvejas y escurrir 2 minutos.

Con un paño seco, limpiar el exceso de humedad de la superficie inferior del tamiz; triturar las arvejas escurridas en un desmenuzador o cortador de alimentos hasta que los cotiledones se reduzcan a una pasta homogénea.

Pesar exactamente 20 gramos de dicha pasta y transferir a un Erlenmeyer de 600 ml, agregar 300 ml de solución al 80% en volumen de alcohol etílico; remover y conectar el Erlenmeyer a un refrigerante de reflujo; calentar y mantener a ebullición leve durante 30 minutos.

3. Colocar en embudo Buchner un papel de filtro previamente preparado, de tal manera que sus bordes se extiendan de 10 a 15 ml por encima de los costados verticales del embudo. (La preparación previa del papel de filtro consiste en secarlo en caja de Petri abierta, en estufa a 100°C durante 2 horas, cubrir luego la caja de Petri con su tapa, enfriar en secador con vacío y pesar rápidamente).

Conectar el embudo a un Kitasato y aplicar succión, transferir el contenido del Erlenmeyer al embudo sin permitir que algún material se desparrame por sobre los bordes del material retenido en el filtro con solución al 80% en volumen de alcohol etílico hasta que dicho material esté claro y decolorido.

4. Transferir el papel de filtro y el material retenido a la caja de Petri utilizada en la preparación del papel de filtro y sin tapa dejar secar en estufa a 100°C durante 2 horas; luego tapar la caja de Petri, enfriar en desecador con vacío y pesar rápidamente.

De este peso, restar el peso de la caja de Petri, su tapa y el papel de filtro.

El peso obtenido en gramos multiplicado por 5 se considera el porcentaje de sólidos insolubles en alcohol.

Artículo 928 - (Decreto N° 444/74) *Conserva de arvejas secas remojadas*. Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *Pisum sativum* L (excluida la subespecie *macrocarpum*); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

Responderá a las siguientes condiciones:

- a) Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.
- b) Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.
- c) El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.
- d) El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato).
- e) No deberá contener ninguna sustancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color.
- f) Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible pero no libre.
- g) Estarán libres de residuos de plaguicidas.
- h) Las arvejas procesadas deberán presentarse libres de defectos y, si los tuvieran, el total de los mismos no deberán exceder el 20% en peso de las arvejas escurridas y dentro de las siguientes tolerancias:
 - *Arvejas manchadas*, Máx: 20,0%
 - *Gravemente manchadas*, Máx: 2,0%
 - *Fragmentos de arvejas*, Máx: 7,0%
 - *Materiales extraños de la planta*, Máx: 0,5%

Deberá entenderse por:

Arvejas manchadas, las que presentan pequeñas manchas o motas.

Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada.

Fragmentos de arvejas, significa trozos de la semilla, piel suelta, arvejas con piel suelta.

Materiales extraños de la planta, significa restos de hojas, pedúnculos o vainas provenientes de la misma planta o de otro origen.

- i) Las arvejas no se clasificarán por tamaño.
- j) El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arvejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará el contenido total y el de arvejas escurridas.

Artículo 929 - (Res. MSyAS N° 1039/81) Se entiende por *Maíz dulce o Grano* de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del *Zea mays* L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Estará además libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.

Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.

Este producto se rotulará: *Maíz dulce o Granos de choclo* y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano y el tipo de maíz (Grano entero).

En lugar y con tipos bien visibles del rotulado se hará constar el peso neto del maíz escurrido.

Artículo 929 bis - (Res. MSyAS N° 1546/85) Se entiende por *Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, Tipo cremoso*, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del *Zea mays* L o variedad saccharata, blancos, amarillos o dorados los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier cuerpo o sustancia extraños al grano.

Queda permitido en este Tipo cremoso la adición sin declaración en el rótulo de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

Este producto se rotulará: *Maíz dulce o Granos de choclo* y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano y el tipo de maíz (tipo cremoso). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto del producto.

Artículo 929tris - (Res. MSyAS N° 1039/81) Se entiende por *Maíz dulce en conserva en trozos*, la conserva elaborada con trozos de las variedades dulces del *Zea mays* L o variedad saccharata de maíz, de color blanco, amarillo o dorado, cuyos trozos o rodajas están constituidos por los granos enteros adheridos a los trozos o rodajas de panojas (mazorcas) que han sido cortadas en forma transversal al eje longitudinal de la panoja.

El espesor de estos trozos o rodajas no será inferior a 2,5 cm. Dichos trozos estarán cubiertos por un líquido de cobertura apropiado. Los tamaños de los trozos o rodajas deberán ser razonablemente uniformes, pudiendo oscilar el número de los mismos entre 9 y 13. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna.

El contenido de un mismo envase deberá presentar los trozos y granos de color normal para el tipo respectivo y estará libre de granos y trozos de otras variedades.

Este producto se rotulará: *Maíz dulce o Choclo en trozos, en conserva, blanco, amarillo o dorado*, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, indicando el color del grano y el tipo de maíz (Choclo en trozos). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto de los trozos o rodajas escurridos.

Artículo 930 - (Res. MSyAS N° 1038/81) Se entiende por *Espárragos en conserva*, el producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de *Asparagus officinalis* L, pelados, sanos, limpios, libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco amarillento, hasta un 20% en número de unidades con puntas de color azul, verde o verde amarillento; para los de color verde o verde amarillento se admitirá hasta un 20% en número de unidades con un color blanco o blanco amarillento de la porción inferior del tallo sin exceder de 4 cm.

b) Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de distinto color (mixto).

c) El sabor y olor serán normales del producto, sin olores ni sabores extraños.

Quando se adicionen ingredientes autorizados, Deberán poseer el aroma y sabor característicos que comunican las sustancias agregadas.

d) Los espárragos deberán ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

e) El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada:

- Cloruro de sodio;
- Edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas);
- ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

f) Podrán presentarse en forma de:

Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.

Tallos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.

Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.

Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

g) De acuerdo al diámetro se clasificarán en:

- Pequeño, hasta 10 mm
- Mediano, desde 10 hasta 15 mm
- Grande, más de 15 hasta 20 mm
- Extragrande, más de 20 mm

- Tamaños surtidos, una mezcla de dos o más tamaños

Se entenderá por diámetro el máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

h) Los envases estarán bien llenos de espárragos y el peso del producto escurrido será no menor de los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

- Para Tallos largos, 61%
- Para las demás formas, 58%

i) Este producto se rotulará: *Espárragos* y antes o después de ésta, se consignará la forma de presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes, colores mixtos, según corresponda); contenido neto y peso escurrido; clasificación de acuerdo al tamaño.

Cuando el medio de cobertura lleve algún ingrediente que modifique el sabor (especias, esencias, salsas, etc), el rotulado llevará la declaración de los mismos.

Artículo 931 - (Res. MSyAS N° 153, 15.2.78) Con la denominación de *Acelgas en conserva*, se entiende el producto elaborado con las pencas u hojas frescas de *Beta vulgaris*, var, *cicla Mog*, sanas, lavadas, escaldadas, envasadas con un medio líquido apropiado, en un envase bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) El color de las hojas será verde opaco; de consistencia tierna; sin tendencia a deshacerse y no habrá hojas deshechas.
- b) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c) No contendrán troncos duros, pecíolos duros, raíces, hojas amarillas (cloróticas), restos de otros vegetales, cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos.
- d) Presentarán el olor y sabor propios de la acelga cocida, sin olores ni sabores extraños.
- e) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas, sustancias alcalinas.
- f) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); cloruro de sodio; ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.
- h) El contenido en el tarro IRAM N° 100 será de 775 g y el de producto escurrido 550 g. En el tarro IRAM N° 46, el contenido total será de 380 g y el de acelgas escurridas 270 g.

Este producto se rotulará: *Acelgas*. Se consignará en el rótulo el peso total y el de acelgas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 932 - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación de *Espinacas en conserva*, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la *Spinacea oleacea* y sus variedades, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las hojas serán de color verde-oscuro; de consistencia firme; blandas; no se presentarán hojas deshechas ni con tendencia a deshacerse.

- b) No contendrán troncos duros y/o pecíolos duros; restos del vegetal o vegetales extraños; parásitos, insectos o sus restos ni cuerpos o sustancias extrañas al producto.
- c) No presentarán signos de alteración causados por agentes físicos, químicos o biológicos.
- d) El olor y sabor serán los propios de la espinaca cocida, sin olores ni sabores extraños.
- e) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- f) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos; cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.
- h) El contenido total en el tarro IRAM N° 100 será de 800 g y el de producto escurrido será de 550 g. En el tarro IRAM N° 46 el contenido total será de 380 g y el de espinacas escurridas 270 g.

Este producto se rotulará: *Espinacas*. En el rótulo se consignará el peso total y el de espinacas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 933 - (Res. MSyAS N° 101/93) Se entiende por Palmitos en conserva, la elaborada con los brotes terminales de varias especies de palmeras, envasados en agua con o sin sal, con el agregado de ácido cítrico y/o tartárico y pH menor de 4,5, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Se presentará en forma de trozos cilíndricos más o menos largos de color blanco-mate; de consistencia y textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse, razonablemente uniformes; con olor y sabor propios y sin sabores ni olores extraños.

No contendrá ningún cuerpo o sustancia extraños al producto.

El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado o transporte.

En el tarro IRAM N° 100, el peso contenido total será no menor de 850 g y el del producto escurrido no menor de 59% (501,5 g).

En el tarro IRAM N° 46 el contenido total será no menor de 400 g y el del producto escurrido no menor del 55% (220 g).

Para el caso de la utilización de envases de volúmenes semejantes a los tarros IRAM N° 100 ó 46, deberá mantenerse las mismas relaciones porcentuales mencionadas.

Este producto se rotulará: *Palmitos* Se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso de palmitos escurridos, así como la fecha de duración mínima.

Artículo 934 - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación de *Porotos en conserva*, se entiende el producto elaborado con las semillas frescas, sanas, limpias, de las distintas variedades de *Phaseolus vulgaris*; *lunatus* L, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Los porotos contenidos en un mismo envase, serán de la misma variedad botánica.
- b) Serán de sabor suave, ligeramente dulce; de color, textura, consistencia y tamaño razonablemente uniformes.
- c) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.

- d) No habrá unidades aplastadas, desechas ni con tendencia a deshacerse ni germinadas.
- e) No contendrá restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta ni de plantas extrañas; piel desprendida, cuerpos o sustancias extrañas; parásitos, insectos o sus partes.
- f) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- g) El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- h) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas y hasta 250 mg/kg de calcio (en forma de cloruro, lactato o gluconato).
- i) El contenido de porotos escurridos en el tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y el peso de porotos escurridos.

Este producto se rotulará: *Porotos ...* llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad correspondiente formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo se consignará el peso total y el de porotos escurridos. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 935 - Se entiende por Porotos secos remojados, la conserva elaborada con porotos secos, y que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto anterior.

Este producto se rotulará: *Conserva de porotos secos remojados*. Se hará constar el peso neto total y el peso neto de porotos que no será menor de 220 g en envase IRAM N° 46; para tarros de otros tamaños se mantendrá la misma relación de volumen a peso de producto escurrido.

Artículo 936 - Se entiende por *Garbanzos en conserva*, la elaborada con las semillas del *Cicer arietinum* L y sus variedades, envasadas en un medio adecuado en un recipiente herméticamente cerrado esterilizado industrialmente.

Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, frescos, sanos y limpios, sin ningún cuerpo o sustancias extrañas, libres de toda alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos. No tendrá olor y sabor extraños. Serán de consistencia firme pero no dura, de textura y tamaño razonablemente uniformes. No habrá semillas germinadas.

Este producto se rotulará: “*Conserva de garbanzos*”. Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de garbanzos escurridos que no será menor de 220 g en el tarro IRAM N° 46, y para otros tarros se mantendrá la misma relación.

La conserva elaborada con garbanzos secos deberá presentar las mismas características, pero se rotulará: “*Conserva de garbanzos secos remojados*”.

Artículo 937 - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación de *Zanahorias en conserva*, se entiende el producto elaborado con las raíces sanas, limpias, peladas, enteras o fraccionadas del *Daucus carota* L, envasadas en un medio líquido adecuado, en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Dentro de un mismo envase y para un mismo tipo, las unidades deberán tener color, forma y tamaño razonablemente uniformes.
- b) El color será amarillo intenso con tendencia al anaranjado; no deberá presentar partes verdes o verdosas.

- c) Serán de consistencia firme pero no duras y el cilindro central no deberá tener consistencia leñosa.
- d) No se presentarán unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse.
- e) No habrá unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos ni cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos.
- f) El olor y sabor serán los propios de la zanahoria cocida, sin olores ni sabores extraños.
- g) El líquido de cobertura será claro, límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- h) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio, edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

Se admitirán tres Tipos:

1. Enteras: que corresponde a las zanahorias que mantienen su conformación natural.
 2. En rebanadas: que corresponde a las zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, con espesor Máx: de 9 mm y razonablemente uniforme.
 3. En cubos: que corresponde a las zanahorias cortadas en forma razonablemente cúbica de 11 a 14 mm de lado.
- h) El contenido de zanahorias escurridas en el tarro IRAM N° 100 será de 460 g. En el tarro IRAM N° 46 el peso de zanahorias escurridas será de 230 g. Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y peso de producto escurrido.

Este producto se rotulará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Zanahorias ...*, llenando el espacio en blanco con el Tipo al que corresponde. Se consignará en el rótulo el peso total y el de zanahorias escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 938 - (Decreto N° 9.005/72) Se entiende por *Pimientos en conserva*, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del *Capsicum annum grosum*; envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

1. El medio de cobertura podrá contener cloruro de sodio y/o edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas) y deberá ser adicionado de ácido cítrico, tártrico o sus mezclas, en cantidad suficiente para que el producto terminado tenga un pH inferior a 4,5 a 20°C.
2. Los pimientos deberán ser de color rojo, rojo anaranjado o amarillento, lisos, de tamaño mediano de forma acorazonada, de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica en un mismo envase, con olor y sabor característicos de la fruta madura.
3. Estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña al producto.
4. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
5. El líquido de cobertura presentará una coloración rojiza y sólo se admitirá una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Los pimientos se clasificarán en dos Tipos:

- a) *Enteros*: comprende a los pimientos carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas; encontrándose intacto el resto del fruto, salvo las roturas admitidas para el Grado de Selección Común y cuando pueda haberse eliminado el ápice, sin deteriorar visiblemente la forma natural de la unidad retocada.

- b) *En trozos*: comprende a los pimientos fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm². Para este Tipo sólo se admite el Grado de Selección Común.

Cumplimentarán las exigencias de carácter general, pudiendo presentar algunas manchas y desgarramientos por retoques.

Presentarán un color rojo razonablemente uniforme, que puede variar al anaranjado o al amarillento.

Por el Grado de selección, los pimientos se clasificarán en:

- a) *Enteros elegidos*: comprende a los pimientos que en un mismo envase respondan a las siguientes características: color rojo brillante de la variedad; de tamaño uniforme; sin piezas rotas ni piel adherida ni suelta; de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse.

Las roturas o desgarraduras no tendrán una longitud mayor de 40% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo hasta el ápice.

No se admitirán piezas retocadas ni manchadas.

- b) *Enteros comunes*: comprende a los pimientos de color rojo brillante propio de la variedad, pudiendo contener en el mismo envase hasta un 30% en peso de piezas de color rojo-anaranjado o amarillento; de tamaño razonablemente uniforme; podrán contener piel adherida en no más de 2 cm² de la superficie total de la suma de la superficie de cada una de las piezas; serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

No presentarán desgarraduras y las grietas no tendrán una longitud mayor del 60% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo al ápice.

Podrán contener hasta un 30% de piezas manchadas por el sol, siempre que las manchas no ocupen una superficie mayor del 20% de la superficie de cada pieza.

Se admitirá hasta una mitad de pimiento en el tarro IRAM N° 22, hasta cuatro mitades en el tarro IRAM N° 46 y hasta ocho mitades en el tarro IRAM N° 100.

Peso total y peso escurrido mínimo para pimientos enteros:

TARRO IRAM N°	PESO TOTAL	PESO ESCURRIDO
100	750 g	555 g
46	360 g	265 g
22	160 g	120 g

Peso total y peso escurrido para pimientos en trozos:

(Decreto N° 112/76) Para los pimientos en trozos, el peso de producto escurrido en el tarro IRAM N° 100 será de 600 g. Para envases mayores o menores, el peso de producto escurrido será el 70,0% del peso de agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Rotulación: (Decreto N° 9005/72) Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase: *Pimientos o Pimientos morrones* (enteros o en trozos), formando una sola frase o dos, una por debajo de la otra, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se trate de la variedad Calahorra, podrán rotularse: Pimientos morrones Calahorra.

En todos los casos, por debajo de la denominación y con caracteres no mayores a los de ésta, la indicación del Grado de Selección (elegidos o comunes, según corresponda).

Se consignará con caracteres bien visibles el peso total y el peso de pimientos escurridos.

Artículo 939 - Se entiende por *Puré de pimientos*, la conserva elaborada cocinando el fruto de diversas variedades de *Capsicum annuum*, maduros, sanos, limpios, de color rojo natural, previo pelado, pasado por una criba no mayor de 1 mm, envasado en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Este producto debe estar libre de piel, semillas, cálices y otras partes del fruto que no sea endocarpio. El color, olor y sabor deben ser los característicos del fruto maduro.

No deberá contener ningún cuerpo ni sustancia extraños.

No podrá contener más de 1% de sal y del 1% de azúcares agregados.

Queda permitido el agregado de ácido cítrico y/o tártrico de manera tal que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Los sólidos solubles, excluidos de sal y azúcar agregados, no serán inferiores al 6%.

Este producto se rotulará: *Puré de pimientos*, haciendo constar en el rótulo el peso neto total.

Artículo 940 - (Decreto N° 51/74) Con la denominación de *Alcauciles* o *Alcachofas en conserva*, se entiende el producto elaborado con la inflorescencia del *Cynara scolymus* L, enteros, en cuartos, corazones (centros), o en fondos (receptáculos florales) envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio de cobertura apropiado, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de color claro; tamaño razonablemente uniforme; consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse.
- b) No se presentarán inflorescencias abiertas ni con brácteas duras inmastigables, o con polos duros en los centros.
- c) El color y sabor serán los propios, sin olores ni sabores extraños.
- d) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- e) No contendrá ningún cuerpo ni sustancia extraña.
- f) El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Podrá contener en cantidad tecnológica adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

Artículo 941 - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación de *Chauchas en conserva*, se entiende el producto elaborado con las vainas o frutos enteros o fraccionados de las variedades cilíndricas del *Phaseolus vulgaris* L, envasadas con un medio líquido adecuado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán del mismo color y de diámetro razonablemente uniformes, respondiendo al Grado de Selección.
- b) Tendrán una consistencia firme, tiernas, carnosas, despuntadas y sin hebras (con las tolerancias que se admiten en cada caso).
- c) No habrá unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse.
- d) El olor y sabor serán los propios de la chaucha cocida, sin olores ni sabores extraños.
- e) No presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos, y estarán libres de hojas o partes de la misma planta o plantas extrañas, así como de cualquier cuerpo o sustancia ajena al producto, parásitos, insectos o sus partes.

- f) El líquido de cobertura será de color verdoso o amarillento, límpido y se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

Las chauchas en conserva deberán presentarse y responder a uno de los siguientes Tipos:

1. *Enteras*: que corresponde a las despuntadas, sin hebras, que no les falte ningún trozo.
Dentro de este Tipo se admitirán los tres grados de selección.
2. *Cortadas*: que corresponde a las despuntadas, sin hebras; fraccionadas en sentido transversal, perpendicular al eje longitudinal, en unidades razonablemente uniformes y no deben tener menos de 12 mm de largo cada unidad.
Dentro de este Tipo se admitirán tres grados de selección.
3. *Rebanadas*: que corresponde a las despuntadas, sin hebras, seccionadas en sentido longitudinal paralelo al eje, en unidades que en un mismo envase deberán ser razonablemente uniformes.
Este Tipo no admite grados de selección.

Las chauchas enteras y las cortadas deberán responder a uno de los siguientes Grados de Selección:

1. *Extrafinas*: Las chauchas contenidas en un mismo envase serán de color uniforme, tiernas, con semillas muy poco perceptibles.
El diámetro de las unidades en el punto medio de su eje longitudinal no será mayor de 8,5 mm.
No se admitirá la presencia de unidades sin despuntar.
2. *Finas*: Comprende a las chauchas que en un mismo envase tengan color uniforme, de consistencia tierna, con semillas formadas pero sin llegar a su desarrollo total.
En el punto medio del eje longitudinal tendrán un diámetro comprendido entre 8,5 y 10,5 mm.
En un mismo envase se admitirá hasta el 5,0% en número de unidades con hilos o hebras y hasta el 10,0% en número de unidades con extremos sin despuntar.
3. *Medianas*: Comprende a las chauchas que en un mismo envase tengan color y terneza razonablemente uniformes.
Podrán contener semillas formadas pero no duras.
El diámetro de las unidades en el punto medio del eje longitudinal, podrá ser superior a 10,5 mm.
Se admitirá en un mismo envase hasta el 15,0% en número de unidades con extremos sin despuntar y hasta el 10,0% en número de unidades con hilos o hebras.
 - En el tarro IRAM N° 100 el peso de chauchas escurridas será de 460 g.
 - En el tarro IRAM N° 46 el peso de chauchas escurridas será de 220 g.

Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y peso del producto escurrido.

Este producto se rotulará: *Chauchas ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del Tipo al cual corresponden, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres semejantes se consignará el Grado de Selección. En el rótulo se hará constar el peso total y el de chauchas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 941bis - (Decreto N° 51/74) Con la denominación de Remolacha en conserva, se entiende el producto elaborado con la raíz de la remolacha (*Beta vulgaris L*) sana, limpia, pelada, entera o fracciona-

da, envasada en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Dentro de un mismo envase y Tipo, las piezas serán de forma, tamaño y color razonablemente uniformes.
- b) El color será rojo intenso; con el sabor y aroma propios de la remolacha cocida, sin olores ni sabores extraños.
- c) No se presentarán piezas aplastadas ni deshechas.
- d) Serán de consistencia firme; textura blanda pero sin tendencia a deshacerse.
- e) No contendrá piezas alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- f) El líquido de cobertura será de color rojo; límpido; admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales durante el procesado. Podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

De acuerdo a su forma de presentación se admitirán los siguientes Tipos:

- a) *Enteras*: que corresponde a las remolachas que mantienen su conformación natural.
- b) *En rebanadas*: que corresponde a las fraccionadas en forma perpendicular al eje central, con un espesor razonablemente uniforme y en las que se han eliminado los primeros cortes, para que los restantes sean de diámetro más o menos uniforme.
- c) *En cuartos*: que corresponde a las remolachas fraccionadas en cuatro partes razonablemente simétricas, por cortes que pasan por el eje longitudinal.
- d) *En cubos*: que comprende a las fraccionadas en forma razonablemente cúbica, de 9 a 14 mm de lado.

Para los Tipos: entera, rebanadas o cuartos, el peso de remolachas escurridas en el tarro IRAM N° 100 será de 450 g y en el tarro IRAM N° 46 será de 250 g. Para los Tipos en cubos: el peso de remolachas escurridas en el tarro IRAM N° 100 será de 450 g y en el tarro IRAM N° 46 será de 240 g. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Remolacha*, (enteras, rebanadas, en cuartos, en cubos, según corresponda), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo se consignará el peso total y el producto escurrido.

Artículo 941 ter - (Decreto N° 748/77) Con la denominación de Jardinera de hortalizas y legumbres, se entiende la conserva elaborada con: arvejas verdes o secas remojadas, papas y zanahorias frescas, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Los componentes de esta conserva provendrán de materia prima sana, limpia, libres de defectos originados por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de parásitos.
- b) Tendrán una consistencia firme, blanda, pero sin tendencia a deshacerse.
- c) Las arvejas cumplimentarán las exigencias establecidas en los Artículos 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas.
- d) Las zanahorias estarán peladas; serán de color amarillo rojizo característico; libres de partes verdes, manchas u otros defectos.
- e) Las papas estarán peladas, de color blanco o blanco amarillento, libres de manchas u otros defectos.

- f) Las papas y zanahorias se presentarán cortadas en piezas que reproduzcan algún cuerpo de forma geométrica regular (cubo, tronco de pirámide, esfera, etc), y dentro de un mismo envase tendrán la misma forma y tamaño razonablemente uniforme.
- g) Los distintos componentes de esta conserva se encontrarán en proporciones razonablemente iguales en peso (aproximadamente 33,3% para cada componente, con una tolerancia de 10% en más o menos sobre muestras estadísticamente representativas).
- h) La fase líquida podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas; ácido l-ascórbico hasta 500 mg/kg (500 ppm) en función de antioxidantes y sin declaración en el rótulo.
- i) La fase líquida tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- j) El contenido en el tarro IRAM N° 46 será de 380 g y el peso del producto escurrido será de 240 g. Para envases mayores o menores el peso del producto escurrido será de 63,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: *Jardinera de hortalizas y legumbres*, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo de la denominación se consignarán los componentes.

En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar peso total, peso escurrido y año de elaboración (este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa).

Artículo 942 - Con la denominación genérica de Conserva de tomates, se entienden los productos elaborados con los frutos maduros, sanos y limpios, libres de pedicelo, semillas y cálices del *Lycopersicum esculentum* P. Miller, de variedades rojas o rojizas.

Estas conservas además de responder a las exigencias que en cada caso se indican, examinadas al microscopio por el método de Howard-Stephenson en la dilución que corresponda para que la muestra a examinar tenga una concentración de 8,37 a 9,37% de residuo sólido, no acusarán un número mayor de campos positivos con filamentos de mohos que el establecido en cada caso.

Se considerarán adulteradas las conservas de tomate que no se ajusten a uno o más de los siguientes requisitos:

- a) Que no respondan a su denominación.
- b) Que presenten residuos de fabricación.
- c) Que contengan más de 0,50% de cenizas insolubles.
- d) Que contengan más de 6% de almidón, calculado sobre sustancia seca.
- e) Cuando la relación del extracto seco total a materia orgánica sea mayor a 1,4 o inferior a 1,2%

Artículo 943 - (Res. MSyAS N° 197/95) Se entiende por *Tomates pelados* al producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, envasados con su propio jugo sin diluir ni concentrar, adicionados o no de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con o sin el agregado de cloruro de sodio en no más de 1 por ciento, con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agente de firmeza, hasta una cantidad no mayor de 0,045 por ciento de calcio en el producto terminado.

Envasado en recipiente con cierre hermético y esterilizado industrialmente.

Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma.

No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas.

Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50 por ciento libres de cloruro de sodio.

En ningún caso este producto podrá contener menos de 5 por ciento de extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcar agregados. Su pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a su forma, en "*Peritas*" o "*Redondos*".

Se considerarán "*Peritas*" los frutos que responden o se asemejan a las características de los siguientes cultivares: Roma, Redtop, San Marzano, Rossel, UC 82, Cal J, entre otros.

Se consideran como "*Redondos*" a los que respondan a las características de los cultivares: Platense, Manzanita, Marglobe, Sioux, entre otros.

Esta conserva estará comprendida en uno de los siguientes Tipos:

- a) *Enteros*: con sus dos grados de selección: Elegido y Común.
- b) *En Trozos*: con un solo grado de selección: Común. Comprende a los tomates que faltándoles más del 20 por ciento de su largo de origen, cada trozo tenga no menos de 3 cm de su medida menor.

En cualquiera de estos dos Tipos, el contenido de un mismo envase deberá tener no menos de 80 por ciento de tomates del Tipo al cual corresponde.

Los grados de selección de los tomates enteros deberán responder a las siguientes características:

- I) *Elegidos*: corresponden a los que cumplan las siguientes condiciones: los tomates de un mismo envase serán enteros, de color uniforme y rojo del tomate maduro de la variedad; serán de tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirá no más de 10 cm² de piel suelta o adherida por kg de contenido total. No se admitirán piezas retocadas.

- II) *Común*: corresponde a los tomates que reuniendo las características generales de esta conserva, se ajusten además a las siguientes condiciones: los tomates dentro de un mismo envase serán de tamaño razonablemente uniforme, enteros y de color propio del tomate maduro de la variedad, admitiéndose hasta un 20 por ciento de unidades que se aparten del color natural..

Se admitirá piel suelta o adherida no más de 26 cm² de superficie por kg de contenido total.

En este grado de selección se admitirá hasta un 25 por ciento de unidades de tomates que les falte no más del 30 por ciento de cada uno, del largo original. Para ambos tipos y grados de selección la cantidad de campos positivos de mohos no será superior al 50 por ciento, determinados en el jugo o porción líquida por el Método de Howard-Stephenson. El contenido neto total será para el tarro IRAM N° 46 de 380 gramos y para otros envases no menor de 90 por ciento de la capacidad en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

El contenido de tomates escurridos será para el tarro IRAM N° 46 de 217 gramos y para otros envases cualquiera sea el grado o tipo de selección, no será menor del 56 por ciento del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "*Tomates Pelados*" y con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la variedad, el Tipo (entero o en trozos) y el Grado de Selección, además se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso neto de tomates escurridos.

Artículo 943 bis (Res. MSyAS N° 197/95) - Los "*Tomates pelados*" referidos en el artículo N° 943 podrán ser envasados con puré o salsa de tomate.

- 1) *Con Puré de tomate*: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.
- 2) *Con Salsa de tomate*: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 7,5 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 8,5 por ciento.

El contenido de mohos en ambos casos no será superior a 50 por ciento de campos positivos, determinados sobre la porción líquida.

El pH en ambos casos estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Este producto se rotulará: "*Tomates pelados*" y con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la variedad, el tipo (Entero o en Trozos), el grado de selección y además deberá figurar la leyenda "con agregado de..." puré o salsa, según corresponda.

Se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso neto de tomate escurrido, los cuales estarán en las mismas proporciones que las indicadas en el artículo 943. En cuanto a las otras características generales, deberá encuadrarse a este producto en el artículo N° 943.

Artículo 943 tris (Res. MSyAS N° 197/95) - Se entiende por "*Conserva de tomates pelados y con proceso de cubeteado*", al producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate, con o sin la adición de cloruro de sodio hasta no más de 1 por ciento; permitiéndose el agregado de sales de calcio como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,080 por ciento de calcio iónico en el producto terminado.

No podrá contener más de 50 campos positivos de filamentos de mohos, cuyo recuento se realizará sobre la fracción escurrida por el Método de Howard-Stephenson.

Se admitirá piel suelta o adherida en no más de 26 cm²/kg de producto total. El producto deberá ser envasado en recipientes con cierre hermético y esterilizado industrialmente. Los tomates no presentarán alteraciones producidas por agentes químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Queda permitido el uso de ácidos: cítricos, tartárico, málico, láctico o sus mezclas en cantidad suficiente para que el producto terminado presente un pH no mayor de 4,5.

El contenido de tomate escurrido de cada envase no será menor del 56 por ciento del volumen total, el cual será obtenido escurriendo el producto por tamiz de malla de 1 mm (IRAM N° 18) en forma directa durante dos (2) minutos.

El contenido neto total no será inferior al 90 por ciento de la capacidad del envase.

Este producto se rotulará: "*Tomate pelado cubeteado*" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el agregado realizado, debiendo constar el peso total y el peso neto escurrido del producto.

Artículo 944 - (Res. MSyAS N° 197/95) - Se entiende por "*Tomates con piel en conserva*" al producto elaborado con los frutos maduros, sanos, lavados, limpios, sin pedúnculos, de estructura consistente, envasados con su jugo sin diluir ni concentrar, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agentes de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,045 g de calcio por 100 g de producto terminado; en un recipiente herméticamente cerrado, esterilizado industrialmente.

Los tomates contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad (peritas o redondos), presentarán el color, olor y sabor característicos: estarán exentos de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; estarán libres de cuerpos y sustancias extrañas.

No podrán contener más del 1% de cloruro de sodio agregado, ni más de 50 por ciento de filamentos de mohos determinados en el jugo o porción líquida por el Método Howard-Stephenson.

Los sólidos solubles de jugo contenido en el envase estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5 por ciento libres de cloruro de sodio.

Su pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Se admite un sólo grado de selección: Elegido.

Esta conserva de tomates con piel se clasificará de acuerdo con la forma del fruto en:

- a) Peritas: que comprende a todos los cultivares que respondan o se asemejen a las características del Roma, Redtop, San Marzano, Rossol, UC 82, Cal J, entre otros.
- b) Redondos: que comprende a todos los cultivares que respondan o se asemejen a las características del Platense, Marglobe, Manzanita, Sioux, entre otros.

El contenido neto total será para el tarro IRAM N° 46 de 380 gramos y para otros envases no menor de 90 por ciento de la capacidad en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

El contenido de tomates escurridos será para el tarro IRAM N° 46 de 217 gramos y para otros envases no será menor del 56 por ciento del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "*Tomates con piel enteros*" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la variedad y el Grado de Selección.

Además se hará constar el peso neto total y el peso de tomates escurridos.

Artículo 945 - (Res. MSyAS N° 197/95) - Se entiende por "*Conserva de tomates con piel en trozos*" a los que respondiendo a la definición y características utilizados para la conserva denominada "tomates con piel" (Artículo 944) se encuentran fraccionados en trozos donde el contenido de un mismo envase, no presente unidades con una medida inferior de 3 cm en su parte menor.

El contenido neto total será para el tarro IRAM N° 46 de 380 gramos y para otros envases no menor del 90 por ciento de la capacidad en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado. El contenido de tomates escurridos será para el Tarro IRAM N° 46 de 217 gramos y para otros envases no será menor del 56 por ciento del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "Tomates con piel en trozos" y formando una sola frase y con leyendas del mismo tipo, realce y visibilidad, la variedad de tomates contenida (Peritas o Redondos).

Artículo 946 - (Res. MSyAS N° 197/95) - Con la denominación genérica de "*Concentrados de tomate*", se entiende los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 mm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 5 por ciento.
- b) Ácidos: (cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas), en cantidad suficiente para tener un pH (a 20°C) no mayor de 4,3.
- c) Hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico en su condición de antioxidante (sin declaración en rótulo).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de piel, semillas, restos del fruto o de la planta o plantas extrañas.
2. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0 por ciento, libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.
3. La dilución en agua en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37 por ciento, no presentará más de 60% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).
4. Estarán libres de: sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

El concentrado de tomate que tenga un extracto seco libre de cloruro de sodio superior al 36,0 por ciento y que no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado de hasta 1000 ppm de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio.

Este producto deberá ser considerado exclusivamente de uso industrial.

Los productos derivados de estos concentrados, destinados al consumo, contendrán el conservador en proporción correspondiente a la dilución operada.

De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. *Puré de tomate*: cuando contenga entre 8,37 y 11,99 por ciento.
2. *Salsa de tomate*: cuando contenga entre 12,0 y 15,99 por ciento.
3. *Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate*: cuando contenga entre 16,0 y 28,0 por ciento.
4. *Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate*: cuando contenga entre 28,1 y 36,0 por ciento.
5. *Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate*: cuando contenga más de 36,0 por ciento.
6. *Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate*: cuando sea no menor de 80,0 por ciento.

Estos productos se rotularán con el nombre correspondiente a su denominación, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En todos los casos deberá figurar en el rótulo peso neto y extracto seco libre de cloruro de sodio.

Artículo 947 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación de Pulpa de tomate, se entiende el producto elaborado con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 mm, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de 5,0%.
- b) Ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, en cantidad suficiente para tener un pH (a 20°C), no mayor de 4,3.
- c) Ácido l-ascórbico en cantidad máxima de 500 mg/kg (500 ppm), en su condición de antioxidante, sin declaración en el rótulo.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará libre de fragmentos de piel, semillas, restos del fruto o de la planta o plantas extrañas.

2. Tendrá color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.
3. El extracto seco libre de cloruro de sodio estará comprendido entre 5,0 y 8,36%.
4. No deberá contener más de 50,0% de campos positivos de mohos (Método de Howard-Stephenson).

Este producto se rotulará: *Pulpa de tomate*, Con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará peso neto y extracto seco libre de cloruro de sodio. En el rótulo, en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 948 - (Res. MSyAS N° 197/95) - Se entiende por "*Tomate triturado*" la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates (*Lycopersicum Bouletum* y sus variedades), sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 5 por ciento, con o sin concentración de paila abierta o al vacío.

1. a) Deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente.
- b) No debe contener ningún resto de fabricación de otras conservas.
- c) La proporción de piel, fibras y semillas en conjunto no será superior al 10% en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm (IRAM N° 18).
- d) (Res. MSyAS N° 253/97) El líquido drenado del escurrido de la piel, fibras y semillas deberá contener no menos de 5 por ciento de extracto seco libre de cloruro de sodio constituido por sólidos del tomate.

Se considerará cumplida la exigencia si la lectura refractométrica del líquido (según la Escala Internacional para Sacarosa) acusa un valor que no sea inferior a 4,2%.

Su pH será inferior a 4,5.

- e) El examen microscópico según la técnica de Howard-Stephenson sobre el líquido tal como se extrae del envase, o bien diluido (cuando resulte necesario) a la concentración de 8,37 a 9,37 gramos por ciento de residuo sólido no deberá acusar una proporción mayor de 50 por ciento de campos positivos de filamentos de mohos (Método de Howard-Stephenson).
 - f) Deberá estar libre de cualquier sustancia extraña al producto y no contendrá residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas admitidas (Ley N° 18073 y Dec 2678/69).
 - g) No contendrá ninguna sustancia conservadora ni colorantes agregados.
2. Las autoridades sanitarias correspondientes deberán tomar muestras durante el proceso de elaboración, así como del producto terminado a fin de asegurar el estricto cumplimiento del presente artículo.
 3. El tomate triturado que no responda a las exigencias establecidas será considerado como "Inapto para el consumo", decomisado en el acto y sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder al producto.
 4. Este producto se rotulará: "*Tomate triturado*".

Artículo 949 - Con el nombre de *Aceitunas*, se define el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europea* L).

Artículo 950 - Se entiende por *Aceitunas verdes en salmuera*, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europea* L), envasadas en un recipiente bromatológicamente apto; con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos: acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg por mil (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

- a) Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad; estarán libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos, etc; limpias, no presentarán alteraciones producidas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico; graduadas de acuerdo al tamaño, las que serán del mismo grupo en un mismo envase.
- b) Las aceitunas serán de consistencia normal, sin ser demasiado duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente; de color verde amarillento, el olor y sabor serán los característicos del producto que ha sufrido una fermentación láctica, sin sabores ni olores extraños.
- c) La salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8%, en el caso de las que se expendan en envases herméticos y esterilizados y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico.

En las que se expendan a granel, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6 y 10% y su acidez variable entre 0,5 a 1,0% expresada en ácido láctico.

En todos los casos podrán presentar un pH que podrá oscilar entre 3,5 a 4,5.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

- d) Se consideran defectos: las aceitunas ampolladas o anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con cochinilla.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista se clasificarán en:

CALIDAD	% DE DEFECTOS
Extra	hasta 8
I	hasta 12
II	hasta 30
III	hasta 40

- e) Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico) y las que contengan residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas toleradas.
- f) De acuerdo al tamaño determinado por el número de unidades que componen 1 kg, se clasificarán en los siguientes Grupos:

GRUPO	UNIDADES POR KG
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 280
F	más de 280

En las aceitunas de calidad Extra, el tamaño de las mismas debe estar comprendido en uno de los tres primeros grupos (A, B o C).

g) El peso neto de aceitunas escurridas será:

NO MENOR DE	PARA ENVASES DE:
125 g	200 ml
250 g	400 ml
500 g	800 ml
1000 g	1.600 ml

En envases mayores, el peso neto de aceitunas escurridas será no menor de 62,5% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará: *Aceitunas verdes en salmuera*. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: variedad botánica, calidad, cantidad, zona de producción, peso neto de aceitunas escurridas y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad

Artículo 951 - Se entiende por *Aceitunas negras en salmuera*, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europea* L), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, experimentado un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas con salmuera en un recipiente bromatológicamente apto.

- a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alteradas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico. No contendrán residuos de plaguicidas en cantidad superior a las tolerancias máximas admitidas.
- b) Durante la elaboración del producto podrán utilizarse los siguientes ácidos: láctico, cítrico, tártrico, málico, acético.
- c) El color del producto será morado o violáceo oscuro hasta negro, pero en cada caso razonablemente uniforme; la consistencia será medianamente firme; el olor y sabor de los frutos y salmuera serán los característicos de este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas o del Tipo denominado Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

Las aceitunas serán graduadas de acuerdo al tamaño y las de un mismo envase pertenecerán a un mismo grupo.

d) La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra. En las que se presenten en envases herméticamente cerrados y esterilizados la concentración en cloruro de sodio estará comprendida entre 3 y 7%, con una acidez mínima de 0,2 g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

Cuando el producto se presente en envases no herméticos (cascos, frascos, latas) la salmuera tendrá entre 7 y 10% de cloruro de sodio; una acidez mínima de 0,5 g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

e) De acuerdo a los defectos visibles a simple vista (aceitunas empolladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con anillos, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo y/o alteraciones gaseosas), se clasificarán en cuatro grados de selección de acuerdo a las siguientes características:

CALIDAD	% DE DEFECTOS
---------	---------------

Extra	hasta 8
I	hasta 12
II	hasta 30
III	hasta 40

f) El tamaño se determinará en base al número de unidades que componen 1000 g de aceitunas escurridas y en los siguientes grupos:

GRUPO	UNIDADES POR KG
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 280
F	más de 280

g) Para la Calidad Extra, las aceitunas pertenecerán a uno de los tres primeros grupos (A, B, C).

Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas zapateras.

h) El peso neto de aceitunas escurridas será no menor del 62,5 por ciento de la capacidad nominal del envase.

i) Este producto se rotulará: *Aceitunas negras en salmuera* y además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar la calidad y el tamaño, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Artículo 952 - Se entiende por *Aceitunas negras Tipo Californiano*, al producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (*Olea europea L*) semimaduros, de color pardo o negro, de buen sabor, que han sufrido un proceso de fermentación láctica, tratadas con hidróxido de sodio, aireadas, lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad, envasadas con una solución de cloruro de sodio en un recipiente bromatológicamente apto; sometidos a esterilización industrial bajo control oficial.

a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alteradas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente físico o químico.

b) Durante la elaboración de este producto, al igual que en la de otras aceitunas cuya elaboración se inicia con una fermentación láctica, queda permitido el empleo de los ácidos: acético, láctico, cítrico tartárico o málico.

c) El color de las aceitunas de un mismo envase será pardo oscuro o negro, razonablemente uniforme; de consistencia medianamente firme; de olor y sabor característicos a este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas; pertenecer a la misma variedad y graduadas en tamaño, las que serán del mismo grupo en un mismo envase.

d) La solución que recubre este tipo de producto tendrá una concentración de cloruro de sodio que estará comprendida entre 3 y 7% y tendrá un pH Máx: de 7,0.

e) Se clasificarán de acuerdo al porcentaje de defectos, en las siguientes calidades:

DEFECTUOSAS	CALIDADES				
	UNIDAD	EXTRA	I	II	III
Totales incluyendo las alteraciones gaseosas	%	15	20	30	40
Con alteraciones gaseosas, Máx	%	5	9	12	15

Se consideran defectos a los que por el examen a simple vista, cuando tomando 100 unidades, se presenten los siguientes: ampollas, anillos, rayas, machucones, golpes, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo, y/o alteraciones gaseosas.

f) Según su tamaño, pertenecerán a uno de los siguientes grupos, por el número de unidades comprendidas en 1000 g de aceitunas escurridas:

GRUPO	UNIDADES POR KG
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 320
F	de 321 a 420

g) Para la Calidad Extra, las aceitunas pertenecerán a uno de los tres Grupos (A, B, C).

Queda prohibido el expendio de las aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

h) El contenido en peso de aceitunas escurridas será no menor del 62,5% de la capacidad nominal del envase.

i) Este producto se rotulará: *Aceitunas negras Tipo Californiano*, y en el rótulo además de las exigencias reglamentarias deberá hacerse constar la calidad y el tamaño, el lote al cual correspondan, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Artículo 953 - Se entiende por *Aceitunas forradas o Aceitunas rellenas*, las aceitunas que después de elaboradas se descaroan a máquina y rellenan con alcaparras, carne de anchoas o sardinas, pimientos morrones, trufas, pepinos, cebollitas, etc, las que podrán conservarse en aceite, salmuera o aderezo.

a) La pulpa de las aceitunas, así como el relleno presentarán un valor de pH no superior a 4,5.

b) Este producto se rotulará: *Aceitunas rellenas*, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad "Con ...", indicando la substancia de relleno.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar el peso neto de aceitunas escurridas y el peso neto total incluido el medio de cobertura.

Artículo 954 - Se entiende por *Aceitunas negras Tipo griego*, el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (*Olea europea L*) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal o salmuera concentrada.

- a) Las aceitunas presentarán un color negro uniforme, arrugadas, con pulpa de textura pastosa.
 - No deberán presentar mohos.
 - Con olor y sabor característicos, pudiendo aromatizarse con diversas especias.
- b) El contenido de un mismo envase serán aceitunas de la misma variedad botánica, y el contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7%.
- c) Se expendrán en envases herméticos o no; recubiertas o sumergidas en aceite alimenticio, o simplemente comprimidas.

Cuando el envase no sea hermético, se presentarán en una salmuera concentrada o en sal.
- d) Este producto no admite calificación por tamaño ni calidad y en lo referente a residuos de pesticidas, cumplirá las exigencias de las aceitunas verdes en salmuera.
- e) Este producto se rotulará: *Aceitunas negras Tipo griego*, y por lo demás, deberá ajustarse a las exigencias (peso neto) establecidas para las aceitunas verdes en salmuera.

Artículo 955 - (Res. MSyAS N° 31/86) Se entiende por *Duraznos en conserva*, los frutos del *Prunus persica L*, blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, en tajadas o en trozos, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Se presentarán de color blanco o amarillo uniforme según la variedad y no podrán mezclarse distintas variedades en un mismo envase.

Dentro de cada Tipo las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color; el líquido azucarado de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo presentará una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

Las piezas en cada Tipo estarán íntegras; con olor y sabor propios y sólo se admitirán sabores u olores de aquellas sustancias cuyo agregado al líquido esté expresamente permitido y aclarado en el rótulo.

No deberá presentar alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y estarán libres de cualquier sustancia extraña.

En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Según su forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

- a) *En mitades*: comprende los duraznos cortados en mitades simétricas obtenidas al partir el fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice.

Dentro de este Tipo se admiten tres Grados de Selección.
- b) *En tajadas*: comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades, el ángulo formado por las dos caras planas de cada tajada no será menor de 30°.

Dentro de este Tipo se admiten tres Grados de Selección.
- c) *En trozos*: comprende a los duraznos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus tres dimensiones razonablemente iguales de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no ser inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10% en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm.

En este Tipo solo se admite un Grado de Selección: Común.

Se admiten tres Grados de Selección:

a) *Extra seleccionado*: la fruta correspondiente a este grado estará bien madura y las piezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, debiendo estar perfectamente libres de carozo o sus restos.

No deberán presentar signos de retoques visibles en la superficie.

La fruta deberá estar fraccionada en mitades o tajadas.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 12 mitades o 72 tajadas.

b) *Elegido*: los duraznos correspondientes a este tipo estarán maduros, y los contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; estarán libres de manchas, aplastamientos, roturas u otros defectos y no presentarán restos de carozos ni marcas visibles de retoque en la superficie.

La fruta podrá estar dividida en mitades o tajadas.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 15 mitades o 90 tajadas.

c) *Común*: los duraznos comprendidos en este grado de selección no serán duros ni demasiado blandos, y los contenidos en un mismo recipiente serán de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se tolera por envase hasta el 20% de unidades con manchas de sol, de golpes, o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada y siempre que no exista descomposición de tejidos ni tonalidad que desmerezca el aspecto de la fruta.

La fruta podrá ser retocada siempre que el retoque responda a su definición.

La fruta podrá estar dividida en mitades, tajadas o trozos.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 21 mitades o 126 tajadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix, para cualquier Tipo y Grado de Selección.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada, se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los Tipos e independientemente de los Grados de Selección como sigue:

TIPOS	GRADOS BRIX
Jarabe muy diluído	más de 10° hasta 14°
Jarabe diluído	más de 14° hasta 18°
Jarabe concentrado	más de 18° hasta 22°
Jarabe muy concentrado	más de 22° hasta 35° .

Peso neto total: el peso neto total, para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Mín: 850 g
Jarabe concentrado y diluído	Mín: 820 g
Jarabe muy diluído y agua	Mín: 800 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquiera de los Tipos y Grados de selección, en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe concentrado y muy concentrado	Mín: 485 g
Jarabe diluido, muy diluido y agua	Mín: 500 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total para cada tipo de líquido de cobertura. Como asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso neto escurrido para cada Tipo y Grado de Selección.

Este producto se rotulará: *Duraznos*, indicando el Tipo y Grado de Selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial.

Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 956 - (Res. MSyAS N° 31/86) Se entiende por *Duraznos enteros con carozo en conserva*, los frutos del *Prunus persica* L, blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, con carozo, mondados (pelados), envasados con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente, ajustándose a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales y a las del presente Código.

Los duraznos enteros con carozo contenidos en un mismo envase, serán del mismo color (amarillo o blanco).

El olor y sabor será el característico y propio de este producto.

Las frutas no presentarán alteraciones producidas por ataques de microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico.

Las unidades estarán enteras, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas.

En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Estarán libres de cualquier sustancia extraña (hojas, insectos, tierra, etc).

El líquido de cobertura será claro, de color amarillento o amarillento rosado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura podrá ser:

- a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.
- b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada, se clasificará de acuerdo con la concentración final como sigue:

PRODUCTO	- GRADOS BRIX -
Jarabe muy diluído	más de 10° hasta 14°
Jarabe diluído	más de 14° hasta 18°
Jarabe concentrado	más de 18° hasta 22°
Jarabe muy concentrado	más de 22° hasta 35°

Para este Tipo de duraznos solo se admite el Grado de Selección Común.

Para el tarro IRAM N° 100, el número de unidades de fruta no será superior a 12.

El peso neto total para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Mín: 850 g
Jarabe concentrado y diluido	Mín: 820 g
Jarabe muy diluido y agua	Mín: 800 g

Cuando se utilicen otros tipos de envases deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura.

El peso neto escurrido para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe concentrado y muy concentrado	Mín: 485g
Jarabe diluido, muy diluido y agua	Mín: 500 g

Cuando se utilicen otros tipos de envases, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total, para cada tipo de líquido de cobertura. Como asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso neto escurrido.

Este producto se rotulará: *Duraznos enteros comunes con carozo*, formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial.

Asimismo se hará constar en el rótulo, el peso neto total y el peso neto escurrido

Artículo 957 - (Res. MSyAS N° 197/95) - Se entiende por "*Peras en conserva*" a los frutos del *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, maduros, de pulpa blanca o ligeramente ambarina, pelados, sin corazón, ni semillas, ni haces vasculares centrales, ni pedúnculos, ni cáliz, en mitades, tajadas o trozos de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasadas con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarina, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a esterilización industrial.

Las frutas contenidas en un mismo envase deberán pertenecer a la misma variedad botánica; serán de forma y tamaño razonablemente uniforme fijados en los tres tipos (mitades, tajadas o trozos), de manera que

el peso de la unidad de mayor tamaño no sea superior al doble del peso de la más pequeña. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad del correspondiente tipo de presentación.

El líquido de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

El pH debe ser inferior a 4,5.

Se clasificarán en tres Tipos:

- a) En Mitades: que comprende a las peras cortadas en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por su eje central.
- b) *En Tajadas*: que comprende a las peras cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, deberán formar entre sí un ángulo no menor de 30° (treinta grados).
- c) *En Trozos*: comprende las peras cortadas en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus 3 dimensiones razonablemente iguales de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no ser inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10 por ciento en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm.

En este tipo sólo se admite un grado de selección (Común).

Se establecen dos Grados de Selección:

a) *Elegido*: comprende las frutas más o menos tiernas, aunque no demasiado pulposas ni excesivamente duras, sin tendencia a deshacerse; sin unidades aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro defecto. No presentarán marcas visibles de retoques en la superficie. En el Tarro IRAM N° 100 será hasta 13 el número de mitades o hasta de 63 el número de tajadas.

En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades.

b) *Comunes*: comprende a las frutas no excesivamente duras ni demasiado blandas que pueden tener una coloración ligeramente rosada. Se admite en un mismo envase hasta el 20 por ciento de las piezas con manchas de sol, de golpes, o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no se deban a procesos de descomposición de los tejidos y no cubran más del 20 por ciento de la superficie de cada unidad manchada.

La fruta podrá ser retocada, pero no en tal grado que destruya la forma normal de la pieza.

Se admiten unidades rotas hasta un 20 por ciento en número, o 2 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10.

También se admitirán restos de piel en no más de 10 cm² de superficie total por kg de contenido total.

En el Tarro IRAM N° 100 se admitirán hasta 18 unidades ó 105 tajadas.

En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades.

El líquido de cobertura podrá ser:

- a) *agua*: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10 grados Brix, para cualquier tipo y grado de selección.
- b) *solución de edulcorantes nutritivos*: en cuyo caso después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los tipos e independientemente de los grados de selección como sigue:

Jarabe muy diluido	más de 10 grados hasta 14 grados Brix
Jarabe diluido	más de 14 grados hasta 18 grados Brix
Jarabe concentrado	más de 18 grados hasta 22 grados Brix.

Peso neto total: el peso neto total, para cualquiera de los tipos y grados de selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	mín.: 850 gramos.
Jarabe concentrado y diluido	mín.: 820 gramos.
Jarabe muy diluido y agua	800 gramos.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el Tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el Tarro IRAM N° 100, será de 450 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el Tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total.

Este producto se rotulará Peras, indicando el tipo y grado de selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75 por ciento de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido.

Artículo 958 - Con el nombre de Frutillas o Fresas en conserva, se entiende el preparado con el fruto del *Fragaria spp*, enteras, sanas, limpias, de madurez adecuada, libres de pedúnculos, cáliz u otras partes del vegetal; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; de olor y sabor característico y sin olores ni sabores extraños; con o sin el agregado de ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico; con o sin el agregado de colorantes de uso permitido; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en recipientes bromatológicamente aptos, herméticos y esterilizados industrialmente.

Se admiten dos Grados de selección:

- a) *Elegido*: corresponde a las frutillas que en un mismo recipiente sean de tamaño uniforme, de una misma variedad y no se admiten piezas aplastadas, ni deshechas, ni unidades con marcas o retoques.

El medio de cobertura azucarado deberá presentar después de estabilizado no menos de 24° Brix.

- b) *Común*: corresponde a las frutillas que en un mismo envase sean de tamaño razonablemente uniforme de modo tal que entre la unidad mayor y la menor no exista una diferencia en su menor diámetro (medido de lado a lado, por la parte central) de 5 mm. No se admitirán unidades aplastadas ni deshechas.

Hasta el 20% de unidades de un mismo envase pueden presentar marcas visibles de retoque, siempre que éste no altere substancialmente la forma natural del fruto.

El medio de cobertura azucarado deberá presentar después de estabilizado no menos de 20° Brix.

Para los dos grados de selección, el peso del producto escurrido para envase IRAM N° 100 será no menor de 300 g y el total 850 g.

El envase IRAM N° 46 deberá contener 360 g de contenido total y 150 g de fruta escurrida.

El envase IRAM N° 22, un contenido total de 150 g y 75 g de fruta escurrida.

Este producto se rotulará: *Frutillas o Fresas*, indicando con letras de un mismo tipo, realce y visibilidad, el Grado de Selección y formando una sola frase con el nombre. Además si se hubieren colorado se indicará en forma bien visible Con colorante autorizado.

En el rótulo se consignará el peso neto incluido el líquido y el peso neto de las frutillas.

Artículo 959 - Se entiende por *Damascos o Albaricoques en conserva*, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus armeniaca* L, frescos, sanos, limpios, maduros, partidos en mitades siguiendo la sutura natural, pelados o no, libres de carozo, de color amarillo pálido o rosado a amarillo verdoso claro, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado de cobertura será claro, de color ligeramente amarillento o rosado, quedando admitida una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

Se establecen dos Grados de selección:

a) *Elegidos*: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniformes.

No se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto.

El líquido de cobertura después de estabilizado presentará como Mín: 22° Brix.

El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será de 30 mitades y de 20 mitades en el tarro IRAM N° 46.

Para envases menores, se conservará la misma relación de volumen a número de unidades que para el tarro N° 46, redondeando en los envases mayores o menores del N° 46 al número entero más próximo.

b) *Común*: Los damascos contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia no dura ni blanda.

Se admitirá en cada envase hasta el 10% de piezas aplastadas, rotas o manchadas.

Además se admitirá otro 10% en cada envase con otros defectos.

En el tarro IRAM N° 100 el número de unidades de fruta no será mayor de 40 mitades y en los tarros IRAM N° 46 el contenido de mitades de damascos no será superior a 25.

El líquido de cobertura después de estabilizado presentará no menos de 16° Brix.

El contenido de damascos será: en envase IRAM N° 100 de 850 g y el de fruta escurrida de 400 g. En los demás envases se mantendrá la proporción del 47% de fruta escurrida.

En la rotulación deberá consignarse el peso neto incluido el líquido y el peso neto de los damascos escurridos.

Este producto se rotulará: *Damascos o Albaricoques*, indicando el Grado de Selección a continuación del nombre del producto y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Artículo 960 - Se entiende por *Ciruelas en conserva*, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus doméstica* y sus distintas variedades, frescas, sanas, limpias, maduras, enteras o en mitades, peladas o no, con o sin carozo, de consistencia firme, sin tendencia a deshacerse, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizadas industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en los siguientes Tipos: Enteras peladas;

Enteras con piel; En mitades peladas; En mitades con piel.

Selección: para cualquiera de los Tipos se establecen dos Grados de Selección: Elegidas y Comunes.

a) *Elegidas*: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas, recortadas, con piel desprendida o que presenten cualquier otro tipo de defectos.

El líquido de cobertura después de estabilizado deberá presentar como Mín: 24° Brix.

b) *Comunes*: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirán en cada envase un 10% del total de unidades contenidas, aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro tipo de defectos.

Cuando se trate de ciruelas peladas, éstas podrán ser retocadas.

El líquido azucarado de cobertura deberá tener como Mín: 18° Brix después de estabilizado.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo Tipo según corresponda; serán de sabor y olor normales, sin olores ni sabores extraños.

El contenido neto de ciruelas de cada envase no será menor del 50% del contenido total.

En el rótulo deberá consignarse el peso neto del contenido incluido el líquido y el peso neto de ciruelas.

Este producto se rotulará: *Ciruelas*, y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Grado de Selección y el Tipo de frutos.

Artículo 961 - Se entiende por Ananás en conserva, la conserva elaborada con las partes del fruto de *Ananas sativus* L, *A. comosus* L, de color ambarino brillante, desprovisto de su cilindro central (núcleo), de consistencia firme, ni dura ni blanda, sin tendencia a deshacerse; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en tres Tipos:

a) *En rodajas*: que comprende a los ananás cortados transversalmente en rodajas de espesor uniforme con un Mín: de 8 mm y un Máx: de 20 mm.

b) *En medias rodajas*: que corresponde a las anteriores cortadas diametralmente en mitades.

c) *En trozos*: que comprende a las rodajas que han sido cortadas en porciones cuneiformes de tamaño similar y la menor dimensión de los trozos no será superior a 5 mm.

Selección: Se establecen los siguientes Tipos:

Elegido: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para el Tipo en trozos.

Caracteres de selección:

El grado *Elegido*: comprende a los ananás maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas, con puntos negros en los bordes o cualquier otro tipo de defectos ni retoques visibles.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener como Mín: 24° Brix.

El grado *Común*: comprende a los ananás razonablemente maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirá hasta dos puntos negros en los bordes en el 50% de las piezas contenidas en un mismo envase cuando se trate de rodajas y un punto negro en el 50% de las piezas del envase cuando se trate de medias rodajas.

Las piezas podrán ser retocadas, pero no de tal modo que se altere la forma normal de las mismas.

(Res. MSyAS N° 1731/81) El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener un mínimo comprendido entre 18° y 20° Brix.

En el rotulado se consignará la graduación que corresponda en números enteros: 18 a 20° Brix.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo Tipo y variedad botánica. Tendrán olor y sabor normales y estar libres de olores y sabores extraños.

El contenido neto de ananás de cada envase no será menor de 425 g para el envase IRAM N° 100 y el contenido total incluido el líquido será no menor de 850 g. Para otros envases será el 50% del peso del contenido total.

Este producto se rotulará: *Ananás*, indicando el Tipo y Grado de Selección formando una sola frase con la denominación, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Además, se indicará el peso neto del contenido incluido el líquido y el peso de fruta escurrida.

Artículo 962 - Se entiende por *Manzanas en conserva*, a la elaborada con los frutos pelados del *Pirus malus* L, libres de pedúnculos, cáliz, semillas, corazón y haces vasculares centrales, cortadas en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasadas en una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las frutas en un mismo envase serán de color blanco o ligeramente ambarino, de la misma variedad, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme, no dura y sin tendencia a deshacerse; el olor y sabor será el característico del producto; sin sabores ni olores extraños, excepción hecha de agregarse sustancias aromáticas permitidas, en cuyo caso deberá declararse en el rótulo.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales del procesado, en particular para la fruta muy subdividida (tajadas, rodajas, trozos).

Las manzanas en conserva no deberán presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, así como tampoco cualquier sustancia o cuerpo extraño.

Tipos: para esta conserva se admiten cuatro tipos:

- a) *En mitades*: comprende a los frutos definidos y fraccionados en mitades simétricas por un plano que pase por su eje de simetría.
- b) *En tajadas*: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, debiendo formar entre sí un ángulo no menor de 30°.
- c) *En rodajas*: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, fraccionadas en forma circular y cuyo centro será extraído con un sacabocado y tendrán un espesor de no menos de 9 mm ni más de 15 mm.

- d) *En trozos*: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en trozos razonablemente uniformes, debiendo ser las dimensiones de cada trozo razonablemente iguales para responder a un cuerpo geométrico regular y la menor dimensión no será inferior a 8 mm.

Dentro de un mismo envase no se admitirá más del 10% del contenido neto de fruta en trozos con una medida inferior a 8 mm. Este tipo de presentación corresponderá al grado de selección Común.

Se admiten para los Tipos: En mitades, En tajadas y En rodajas, dos Grados de Selección:

- a) *Elegidas*: las frutas correspondientes a este grado de selección serán bien maduras; el color y tamaño de las unidades de un mismo envase será uniforme; de consistencia firme no dura y sin tendencia a deshacerse; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto; no habrá marcas visibles de retoques en la superficie; corresponderán un solo Tipo (mitades, tajadas o rodajas).

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24° Brix.

- b) *Común*: las manzanas no serán duras ni blandas; en un mismo envase, el producto presentará color y tamaño razonablemente uniforme.

Para el Tipo en mitades se admite hasta un 20% en cada envase manchadas de sol, siempre que las manchas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada.

Las frutas divididas en cada envase corresponderán a un solo Tipo.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 18° Brix.

Para todos los Tipos y Grados de Selección el contenido del tarro IRAM N° 100 incluido el líquido de cobertura, no será menor de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se respetará la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: *Manzanas*, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de Selección.

Si se hubieren agregado sustancias sápidas aromáticas, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 963 - Se entiende por *Cerezas en conserva*, los frutos del *Prunus capuli* Ca., envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos, en un líquido con edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y posteriormente esterilizado industrialmente.

Las cerezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales extraños al fruto, de carozos sueltos, así como también de cualquier otro cuerpo o sustancia extraña.

El color, olor y sabor será el propio de la fruta madura, y sólo se admitirá el agregado de esencias autorizadas a condición de ser declaradas en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada tipo dos Grados de Selección:

- a) *Tipo enteras con carozo*.

- *Elegidas:* Las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 20 mm.

Los frutos estarán libres de cualquier mancha o daño.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24°Brix.

- *Comunes:* Las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño razonablemente uniforme; el diámetro de cada pieza no será menor de 15 mm, estarán razonablemente libres de manchas y no existirán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración mínima de 20°Brix.

b) *Tipo descarozadas:* En este Tipo se admite la rotura natural por el descarozado.

Elegidas: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura del descarozado no será mayor del 30% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice.

Se admite hasta el 1% de piezas con carozo.

Comunes: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura producida por el descarozado no será mayor del 50% del largo total del fruto medido desde la base del pedúnculo al ápice.

Se admite la presencia de algunas piezas retocadas y hasta el 3% de piezas con carozos.

El contenido neto incluido el líquido será de 850 g para el tarro IRAM N° 100, y el peso neto de fruta escurrida será no menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá conservarse la misma relación.

Este producto se rotulará: *Cerezas*, y a continuación formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo de cerezas y Grado de selección.

Además, el peso neto y el peso de fruta escurrida. Si se hubiere agregado sustancias sápido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

Artículo 964 - Se entiende por *Guindas en conserva*, la elaborada con el fruto del *Prunus cerasus* L, envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos adheridos, maduros, sanos y limpios, sin piezas deshechas, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y tratado luego por el calor en forma adecuada para evitar su alteración.

Las guindas de un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales y de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño.

El color, olor y sabor serán los propios del fruto maduro y sólo se admitirá el agregado de esencias permitidas a condición de ser declarado en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada Tipo dos Grados de Selección.

a) *Tipo enteras con carozo.*

- *Elegidas:* Las piezas de un mismo envase estarán libres de toda mancha o daño; serán de color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 6 mm. No se admiten piezas retocadas.

El líquido de cobertura azucarado presentará después de estabilizado una concentración no menor de 24°Brix.

- *Comunes*: Las guindas estarán razonablemente libres de manchas; el color y tamaño serán razonablemente uniforme, pudiendo presentarse levemente descoloridas; el diámetro de cada pieza no será menor de 6 mm y no se presentarán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura tendrá después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

b) *Tipo descarozadas*: En este Tipo se admite la rotura natural producida por el descarozado.

- *Elegidas*: Responderán a las mismas características que las enteras con carozo.

La rotura producida por el descarozado no será mayor del 30 por ciento de la longitud del fruto entero, medidas desde la base del pedúnculo al ápice. No se admiten piezas retocadas y puede existir hasta el 1% de piezas con carozo.

- *Comunes*: En este grado deberán respetarse las características del mismo grado en el Tipo enteras con carozo.

Se admitirá la rotura producida por el descarozado en una longitud no mayor del 50% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán presentarse algunas piezas retocadas y hasta un 3% de piezas con carozo.

El contenido neto incluido el líquido en un tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no será menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá guardarse la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: *Guindas*, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de selección.

Si se hubiere agregado sustancias sápidas-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación, con letras de tamaño y tinte bien visibles. Se hará constar además el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 965 - Se entiende por *Uvas en conserva*, la elaborada con los frutos de la *Vitis vinifera* L, sanos, limpios, libres de pedicelo, hojas u otros vegetales, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las uvas de un mismo envase presentarán color uniforme, tendrán el olor y sabor característicos de la variedad.

Estarán libres de restos vegetales, semillas sueltas, así como de cualquier otro cuerpo o sustancias extraños.

Los frutos serán maduros y el contenido de un mismo envase pertenecerá a la misma variedad botánica, y el líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos normales durante el proceso de elaboración.

Los frutos no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Para esta conserva se admite un solo Tipo y dos Grados de Selección:

- a) *Elegida*: Los frutos de un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un cuarto de diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 22°Brix.

b) *Común*: Los frutos correspondientes a este grado de selección contenidos en un mismo envase serán de tamaño relativamente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un medio del diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 18°Brix.

El contenido de frutas de cada envase no será menor de 430 g y el contenido neto total 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se rotularán *Uvas*, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Grado de selección. Además, debe figurar en lugar bien visible el peso neto incluido el líquido y el peso neto de la fruta escurrida.

Artículo 966 - Se entiende por *Conserva de higos*, la conserva elaborada con los frutos del *Ficus carica* L, frescos, sanos, limpios, enteros, pelados o no, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los higos dentro de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad botánica; deberán tener color y tamaño uniforme; el olor y sabor característicos, sin olor, ni sabores extraños; deben estar libres de marcas producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; no podrán contener ningún cuerpo ni sustancia extraños (aromas, colorantes, etc).

No habrá piezas retocadas y/o aplastadas; serán de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales del fruto durante el proceso de elaboración. Sólo se admite un líquido oscurecido para los Tipos de higos negros.

Se admite para este producto dos Tipos y un solo Grado de selección: Elegido.

- *Tipo Higos negros*: que corresponde a los frutos cuya piel tiene colores oscuros, violáceos.
- *Tipo Higos blancos*: que corresponde a los frutos cuya piel tiene una coloración amarillenta o verde.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 30°Brix.

El contenido en peso de fruta de cada envase no será menor de 500 g y el contenido neto total de 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se rotulará: *Higos*, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Tipo (negros o blancos); además, el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 967 - Se entiende por *Membrillos en conserva*, la elaborada con el fruto del *Cydonia vulgaris* Pers., maduros, pelados, sin semillas, a los que se ha eliminado el corazón duro, los haces vasculares centrales, el pedúnculo y el cáliz, fraccionados en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los membrillos serán de color blanquecino y ligeramente rosado uniforme. Las piezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse. El color y sabor serán los propios de este producto sin olores ni sabores extraños, salvo el caso de agregarse sustancias sápido-aromáticas permitidas.

No deberán presentar signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos; deberán estar libres de cuerpo o sustancias extrañas y no se admitirán unidades aplastadas, rotas o desintegradas.

El líquido azucarado de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado.

Según la forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

- a) *En mitades*: comprende a los membrillos cortados en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por el eje de simetría.
- b) *En tajadas*: comprende a los membrillos cortados en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen a dicho eje, formando entre sí un ángulo no menor de 30°.
- c) *En rodajas*: comprende a los membrillos fraccionados de tal manera que tienen la forma de un anillo circular cuyo centro ha sido extraído con un sacabocados y cuyo espesor no será menor de 8 mm ni mayor de 15 mm.
- d) *En trozos*: comprende a los membrillos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser las tres dimensiones de cada trozo razonablemente iguales, debiendo responder a un cuerpo geométrico regular y la menor de las dimensiones no podrá ser inferior a 8 mm.

Dentro de un mismo envase no podrán presentarse piezas de más de 10% en peso, que tenga su medida más corta inferior a 8 mm.

Para este Tipo no existe Grado de Selección y el líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 15° Brix.

Esta conserva ya sea en mitades, tajadas o rodajas, admite dos Grados de Selección:

- a) *Elegido*: La fruta será bien madura, y el contenido de un mismo envase tendrá color y tamaño uniforme; la consistencia no será dura ni demasiado blanda, sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, ni habrá marcas visibles de retoque en la superficie de las piezas. Serán de un mismo Tipo.

El líquido de cobertura después de estabilizado presentará una concentración en azúcares no menor de 30°Brix.

- b) *Común*: La conserva correspondiente a este grado no presentará fragmentos de fruta dura ni demasiado blanda y el contenido de un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admite hasta el 20% en mitades con manchas de sol, golpes, etc, siempre que no existan signos de descomposición de tejidos y que las manchas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada. La fruta podrá haber sido retocada y serán de un mismo Tipo.

El líquido azucarado de cobertura presentará después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

El contenido neto incluido el líquido en el tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso de fruta escurrida será no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se mantendrá la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: *Membrillos*, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Tipo (mitades, rodajas, etc) y el Grado de Selección.

Si se hubiera agregado sustancias sávido-aromáticas permitidas, deberán declararse en el rótulo inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres y tintes bien visibles. En el rótulo se hará constar el peso neto y el peso de fruta escurrida.

Artículo 968 - Se entiende por *Frambuesas en conserva*, el producto elaborado con los frutos de las variedades que se ajusten a las características del género *Rubus*, envasado con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin la adición de ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las frambuesas estarán maduras, sanas, limpias, enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blanda.

Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraños. No contendrán unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices y cualquier otra sustancia o cuerpo ajeno al producto. No presentarán unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

(Res. MSyAS 80/94) El medio líquido azucarado de cobertura presentará, después de estabilizado una concentración no menor de 15°Brix.

El peso mínimo de frambuesas escurridas no será menor del 40% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotularán *Frambuesas*, y se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 969 - (Res. MSyAS N° 197/95) Se entiende por "*Ensalada de Frutas*", el producto elaborado con una mezcla de frutas fraccionadas, sin carozo (exceptuando las cerezas), maduras, sanas, limpias, peladas o no.

No deberá presentar alteraciones producidas por microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico y estarán libres de sustancias extrañas.

Envasadas en un recipiente bromatológicamente apto y que resista sin sufrir ningún deterioro el proceso industrial; con una solución de agua o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las especies presentes serán de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse:

- a) Los duraznos serán de la variedad Pavía, amarillos. Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical central del fruto.

Desprovistos de carozo, pelados, libres de manchas y sólo podrán presentar leves retoques. Tendrán un diámetro mínimo de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada no será menor de 30° ni mayor de 90°.

- b) Los damascos serán de color amarillo-rosado o amarillo-verdoso, libres de carozo y manchas (permitiéndose sólo las conocidas como pecas).

Se presentarán en mitades obtenidas al cortar el fruto siguiendo la sutura natural.

No se admitirá más de 20% del peso total de esta fruta de unidades aplastadas o rotas.

- c) Los ananás estarán perfectamente pelados, sin núcleo central y libre de manchas. Se presentarán cortados en rodajas fraccionadas en piezas cuneiformes con un espesor mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm y una longitud de arco no menor de 5 mm.

- d) Las cerezas se presentarán enteras, con o sin carozo o en mitades, libres de pedúnculos y manchas. Podrán colorearse con colorantes autorizados.

No se admitirán trozos, pero podrán presentar heridas provenientes del descarozado. Las cerezas podrán ser frescas, al "maraschino" o confitadas y la coloración artificial con eritrosina.

- e) Las peras serán de pulpa blanca o ligeramente ambarinas; peladas, desprovistas de semillas, corazón duro, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices.

Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical, con una longitud mínima de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada será no menor de 30° ni mayor de 90°.

El líquido azucarado que acompañe a las frutas deberá ser incoloro, admitiéndose una ligera turbiedad debida a los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor de 0,8% expresada en ácido málico y un pH entre 3,4 y 4,4. No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas para las tolerancias admitidas.

El porcentaje de cada una de las frutas con respecto al peso total de la fruta escurrida deberá responder a los valores siguientes:

- Duraznos, 23 a 46%
- Peras, 19 a 38%
- Damascos, 15 a 30%
- Ananás, 8 a 16%
- Cerezas, 3 a 8%

Las proporciones entre las frutas serán tales que, dividiendo el contenido neto escurrido de un tarro IRAM N° 100 en cinco porciones iguales, cada una contenga no menos de una pieza de cada fruta, con excepción del producto en el que las cerezas se presenten en mitades, en cuyo caso cada porción deberá contener no menos de dos de esas mitades.

No podrá denominarse Ensalada de Frutas a ningún producto que lleve otras especies de frutas que no sean las exigidas.

El líquido de cobertura podrá ser:

- a) Agua: En cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.
- b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso, después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, como sigue:

Jarabe muy diluido	más de 10° hasta 14° Brix.
Jarabe diluido	más de 14° hasta 18° Brix.
Jarabe concentrado	más de 18° hasta 22° Brix.

Peso neto total: el peso neto total será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	mínimo 850 gramos
Jarabe concentrado y diluido	mínimo 820 gramos
Jarabe muy diluido y agua	mínimo 800 gramos

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre el contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquier líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será de 500 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre el peso neto escurrido y el peso neto total.

Este producto se rotulará "Ensalada de Frutas" haciendo constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido.

Artículo 970 - (Res. MSyAS N° 197/95) Se entiende por "*Coctel de Frutas*" la conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta que responda a algún cuerpo regular, con o sin frutos enteros, con o sin semilla, maduros, sanos, limpios, envasados en un recipiente adecuado con una solución de agua o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las frutas presentes en esta conserva deberán ser de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Los Ananás deberán ser perfectamente pelados, sin núcleo y libres de manchas.

Se presentarán cortados en piezas cuya forma responda a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm. Si se presenta en forma cuneiforme, la longitud del arco correspondiente al núcleo tendrá un mínimo de 5 mm y su espesor no menor de 8 mm.

Las Cerezas podrán presentarse enteras o en mitades, con o sin carozo en el primer caso y sin carozo en el segundo. Deberán estar libres de pedúnculos y/o manchas. Podrán colorarse con colorantes autorizados (eritrosina), cerezas al "marrasquino" o confitadas.

Los Duraznos serán de la variedad Pavía, amarillos. Estarán pelados, sin carozo y libres de manchas, permitiéndose leves retoques. Se presentarán cortados en piezas y cuya forma deberá responder a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm.

Las Peras serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices.

Se presentarán en piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc). Las dimensiones de cada pieza tendrán como mínimo de 8 mm y como máximo 20 mm.

Las Uvas serán de variedades blancas, sin semillas; estarán libres de pedicelo y manchas. Se presentarán enteras.

Las manzanas serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán en piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y como máximo 20 mm.

Se establecen dos Grados de Selección:

Elegido: deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas, su sabor será normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla; su textura será firme sin tender a deshacerse.

El líquido de cobertura será claro.

Un mínimo del 85% de las piezas deberá tener forma geométrica regular. En los cubos de duraznos, peras y manzanas, se admite en cada una un 5% de cubos con restos de piel.

En cuanto a restos de carozo se admite un 1% de cubos afectados.

En los ananás se admite un 5% de unidades defectuosas.

En las uvas un 5% de unidades defectuosas con manchas o con restos de pedúnculos, no se admiten unidades rotas o aplastadas.

En cuanto a las cerezas no admiten cerezas rotas ni con restos de carozo y se admiten hasta un 5% de manchadas.

Común: Deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas, coloreadas, su sabor será normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla, su textura será firme sin tender a deshacerse.

El líquido de cobertura será claro admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

En los cubos de duraznos, peras y manzanas se admite en cada una un 20% de cubos con restos de piel.

En cuanto a restos de carozo se admite un 3% de cubos afectados.

En los ananás se admite un 10% de unidades defectuosas.

En las uvas un 10% de unidades defectuosas con manchas o con restos de pedúnculos, no se admiten unidades rotas o aplastadas.

En cuanto a las cerezas no se admiten cerezas rotas ni con restos de carozo y hasta un 10% de manchadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

- a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix, para cualquier tipo y grado de selección.
- b) Solución de edulcorantes nutritivos; en cuyo caso después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los tipos e independientemente de los grados de selección como:

Jarabe muy diluido	más de 10° hasta 14° Brix
Jarabe diluido	más de 14° hasta 18° Brix
Jarabe concentrado	más de 18° hasta 22° Brix

Peso neto total: el peso neto total, para cualquiera de los tipos y grados de selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	mínimo 850 gramos
Jarabe concentrado y diluido	mínimo 820 gramos
Jarabe muy diluido	800 gramos.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será de 485 gramos.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total.

El Cóctel de Frutas puede presentarse como mezcla de cinco frutas de los tipos y formas de presentación descriptos anteriormente en este artículo; así como también la mezcla de cuatro frutas de los mismos tipos y formas de presentación descriptos en este artículo, con la salvedad de que:

- a) Se puede prescindir de una de las siguientes especies: cerezas o uvas.
- b) En el caso de mezclarse peras con manzanas, las considerará como una sola fruta y la relación manzana a pera no deberá ser mayor a 1.

Los productos deberán contener fruta en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de las frutas escurridas en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

Coctel de cinco frutas:

- Duraznos: 30% a 50%,
- Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45%,
- Ananás: 6% a 20%,
- Uva: 6% a 20%,
- Cerezas: 2% a 6%
- Coctel de cuatro frutas:
- Duraznos: 30% a 50%,
- Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45%,
- Ananás: 6% a 25% -y, o bien-
- Uva: 6% a 20%,
- Cerezas: 2% a 15%

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor a 0,8% expresado en ácido málico y un pH entre 3,4 y 4,4.

No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas por las tolerancias admitidas.

El Coctel de Frutas deberá cumplir (conjunto de frutas y líquido) con los siguientes requisitos máximos de metales que se indiquen:

- Cobre, Máx: 10 mg/kg
- Arsénico, Máx: 0,1 mg/kg
- Plomo, Máx: 2,0 mg/kg
- Estaño, Máx: 100,0 mkg

Este producto se rotulará Coctel de Frutas, indicando el tipo y grado de selección formando una sola frase, con letra del mismo tamaño, realce y visibilidad.

Se hará constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial.

Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido.

Artículo 971 - En las conservas de frutas además de los edulcorantes nutritivos mencionados en cada caso, se admite el empleo de jarabe de glucosa con un contenido Máx: de 40 ppm de anhídrido sulfuroso total.

ENCURTIDOS O PICKLES

Artículo 972 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Encurtidos o Pickles*, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una

fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto.

Los frutos u hortalizas deberán:

- a) Ser frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada.
- b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse.
- d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos.
- e) Ser enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b) y c).
2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento.
3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C, no mayor de 3,5.
4. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.
5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso.
6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Tipos de Grado de Selección: Según la variedad de frutas u hortalizas contenidas en un mismo envase se clasificarán en:

1. *Pickles o Encurtidos de una sola especie*: corresponde a los elaborados con una sola especie de fruta u hortaliza.

Este producto se rotulará: *Pickles o Encurtidos de... en...*, llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza y el segundo con la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes se rotulará: *Pickles o Encurtidos dulce de ... en ...*, llenando los espacios en blanco en la forma citada precedentemente.

Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados. Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido ó el nombre químico del conservante, si correspondiere.

2. *Pickles mixtos o encurtidos mixtos*: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de frutas u hortalizas o sus mezclas.

Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30 y 15%, respectivamente, con respecto al peso total del producto escurrido.

Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad Extra.

Estos productos se rotularán: *Pickles o Encurtidos mixtos en ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, se rotulará: *Pickles mixtos dulces o Encurtidos dulces mixtos en ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados.

Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido ó su nombre, si correspondiere.

3. *Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados*: corresponde a los elaborados con las mismas exigencias que los encurtidos mixtos, pero deberán contener además de otras: pellas de coliflor, pepinitos enteros con una longitud no mayor de 6,0 cm, cebollitas con diámetro no mayor de 3,0 cm y pimientos.

Este producto se rotulará: *Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados en ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, deberá rotularse:

Pickles seleccionados dulces o Encurtidos seleccionados dulces en ..., llenando el espacio en blanco en la misma forma citada precedentemente.

Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de los agregados.

Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido o su nombre, cuando corresponda.

Para todo encurtido o pickles en cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá consignarse: peso del producto escurrido y año de elaboración.

Artículo 973 - (Decreto N° 112/76) Suprimido.

Artículo 974 - (Decreto N° 112/76) Suprimido.

Artículo 975 - (Decreto N° 112/76) Suprimido.

Artículo 976 - Se entiende por Chucrut, Repollo ácido, Col ácida, Col agria, el producto preparado por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades hortícolas de repollo blanco y duro (*Brassica oleracea*), limpios, sanos, con o sin condimentos.

Este producto se presentará en buen estado de conservación, con un contenido de cloruro de sodio no menor de 2% ni mayor de 3,5%; con una acidez expresada en ácido láctico no inferior de 1%, y un pH no mayor de 4,1; de color blanco amarillento.

Si se presenta en envases cerrados herméticamente, deberán someterse al proceso de esterilización industrial.

Si se presenta en recipientes no herméticos, el cierre será tal que no permita la contaminación; deberá conservarse en lugares frescos, tapados, cambiándose cada vez el líquido de cobertura por una salmuera previamente hervida.

El contenido en mohos por método de Howard Stephenson no será superior a 60 campos positivos.

El contenido del tarro IRAM N° 100 será no menor de 830 g en total y el peso neto de chucrut será no menor de 600 g.

Para otros envases se mantendrá la misma relación de tamaño a peso total y a peso escurrido.

Este producto se rotulará: *Chucrut*, y cuando sea condimentado en forma especial se hará constar a continuación del nombre del producto.

Además se hará constar el peso del repollo escurrido.

Artículo 977 - (Res. MSyAS N° 1575/78) Con el nombre de *Chutney*, se entiende el encurtido elaborado con diversas hortalizas y frutas, adobado con una salsa hecha con vinagre de malta o de vino, manzanas ácidas, azúcares, jengibre y mostaza.

Artículo 978 - Con el nombre de *Chou-Chou* de tomates, se entiende el producto elaborado por cocción en vinagre antes de su envasado, de una mezcla de tomates, cebolla, pimientos, azúcar y sal.

Artículo 979 - Con el nombre de *Picadilli*, se entiende el producto elaborado con diversas hortalizas y vinagre sazonado con mostaza, cúrcuma o polvos curry.

Artículo 980 - (Res. MSyAS N° 1575/78) Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc), se entiende el producto elaborado:

- a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas.
- b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración.
- c) Los pepinillos tendrán una longitud máxima de 6,0 cm y las cebollitas enteras un diámetro no mayor de 3,0 cm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto con:
- d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5.
- e) El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; condimentos autorizados; extractos aromatizantes; esencias naturales; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg.

Este producto se rotulará... *en vinagre de ...*, llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres de las hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y en el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre.

Si se hubieren adicionado de edulcorantes deberán rotularse... *dulce en ...*, llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la hortaliza u hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre.

Cuando se hubieren adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados.

Si se hubiere adicionado de ácido sórbico, deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Con conservante permitido o su nombre (Contiene ácido sórbico).

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. Hace excepción los ajíes crudos enteros, para los que se admite un 30,0% de peso escurrido.

Deberá figurar en el rótulo: peso de producto escurrido y año de elaboración.

Artículo 981 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación de *Pepinos agrios*, se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en salmuera del pepino (fruto del *Cucumis sativus* L, y sus variedades), envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado o no herméticamente y sometido o no a esterilización industrial.

Los pepinos empleados deberán ser:

a) Frescos, sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada; enteros, despuntados o fraccionados; con un diámetro no mayor de 6,0 cm en su parte más gruesa.

b) Pelados o sin pelar y, en este último caso, tendrán una coloración verde-opaca más o menos intensa y estarán libres de daño alguno, producido por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los pepinos agrios deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de textura firme, de consistencia semidura, sabor agradable marcadamente ácido.
2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0%, expresada en ácido láctico, y el pH, a 20°C, será no mayor de 3,5.
3. La fase líquida podrá ser adicionada de: condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; sulfato de aluminio y potasio como endurecedor y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.
4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial, la fase líquida podrá ser adicionada de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm). Este producto se rotulará: *Pepinos agrios*.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes, deberá rotularse: *Pepinos agridulces*.

Cuando la fase líquida contenga condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá rotularse: *Pepinos agrios o Pepinos agridulces*, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de o de las sustancias agregadas.

Si la fase líquida tuviera sustancias conservantes, deberá figurar en el rótulo la leyenda: Con conservante permitido (o sus nombres).

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será no menor de 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración y, en el rótulo, peso de producto escurrido.

CAPITULO XII

BEBIDAS HIDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

AGUA POTABLE

Artículo 982 - (Res. MSyAS N° 494/94) Con las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente.

El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios.

Ambas deberán cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas siguientes:

Características físicas:

- Turbiedad: máx. 3 NTU;
- Color: máx. 5 escala Pt-Co;
- Olor: sin olores extraños.
- Características químicas:
- pH: 6,5 - 8,5; pH sat.: $\text{pH} \pm 0,2$.
- Sustancias inorgánicas:
- Amoníaco (NH_4^+) máx.: 0,20 mg/l;
- Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;
- Arsénico (As) máx.: 0,05 mg/l;
- Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l;
- Cianuro (CN^-) máx.: 0,10 mg/l;
- Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l;
- Cloruro (Cl^-) máx.: 350 mg/l;
- Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l;
- Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;
- Dureza total (CaCO_3) máx.: 400 mg/l;
- Fluoruro (F^-): para los fluoruros la cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:
- Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1, 7;
- Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5;
- Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 14,7 - 17,6. contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3;
- Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 17,7 - 21,4, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), Límite inferior: 0,7; límite superior: 1,2;
- Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 21,5 - 26,2, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,0;
- Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 26,3 - 32,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8;

- Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l;
- Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;
- Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;
- Nitrato (NO-3,) máx.: 45 mg/l;
- Nitrito (NO-2) máx.: 0,10 mg/l;
- Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;
- Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;
- Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l;
- Sulfatos (SO4=) máx.: 400 mg/l;
- Cloro activo residual (Cl) mín.: 0,2 mg/l.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

Características Microbiológicas:

- *Bacterias coliformes*: NMP a 37° C - 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.
- *Escherichia coli*: ausencia en 100 ml.
- *Pseudomonas aeruginosa*: ausencia en 100 ml.

En la evaluación de la potabilidad del agua ubicada en reservorios de almacenamiento domiciliario deberá incluirse entre los parámetros microbiológicos a controlar el recuento de bacterias mesófilas en agar (APC - 24 hs. a 37 °C): en el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.

En las aguas ubicadas en los reservorios domiciliarios no es obligatoria la presencia de cloro activo.

Contaminantes orgánicos:

- THM, máx.: 100 ug/l;
- Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;
- Clordano, máx.: 0,30 ug/l;
- DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;
- Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;
- Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l;
- Lindano, máx.: 3,00 ug/l;
- Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;
- 2,4 D, máx.: 100 ug/l;
- Benceno, máx.: 10 ug/l;
- Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;
- Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;
- 1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;
- 1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;
- Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;
- 2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;
- Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;
- 1,1 Dicloroeteno, máx.: 0,30 ug/l;

- Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;
- 1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;
- Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;
- Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;
- Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;
- Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;
- Paratión, máx.: 35 ug/l;
- Malatión, máx.: 35 ug/l.

Los tratamientos de potabilización que sea necesario realizar deberán ser puestos en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

AGUA GASIFICADA

Artículo 983 - (Res. MSyAS N° 494/94) Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo.

La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes.

Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21°C

Tratamientos permitidos:

A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

Características físicas:

- Turbiedad, máx.: 3 N T U;
- Color máx.: 5 Escala Pt-Co;
- Olor: característico.

Características químicas:

- pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0. Substancias inorgánicas:
- Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l
- Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;
- Arsénico (As) máx.: 0,05 mg/l;
- Cadmio (Cd) máx. 0,01 mg/l;
- Cianuro (CN⁻) máx: 0,10 mg/l;

- Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;
- Cloro residual (Cl) máx. 0,5 mg/l;
- Cloruro (Cl-) máx.: 350 mg/l;
- Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;
- Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;
- Fluoruro (F-), máx.: 2,0 mg/l;
- Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;
- Manganeseo (Mn) máx.: 0,10 mg/l;
- Mercurio (Hg máx.: 0,001 mg/l;
- Nitrato (NO₃-) máx.: 45 mg/l;
- Nitrito (NO₂-) máx.: 0,10 mg/l;
- Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;
- Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;
- Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;
- Sulfatos (SO₄=) máx.: 500 mg/L

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

Características Microbiológicas:

- Bacterias coliformes: NMP a 37°C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.
- Escherichia coli: ausencia en 100 ml.
- Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.
- Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.:
- 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, solo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

Contaminantes orgánicos:

- THM, máx.: 100 ug/l;
- Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;
- Clordano, máx.: 0,30 ug/l;
- DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;
- Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;
- Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;
- Lindano, máx.: 3,00 ug/l;
- Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;
- 2,4 D, máx.: 100 ug/l;
- Benceno, máx.: 10 ug/l;
- Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

- Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;
- 1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;
- 1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;
- Pentaclorofenol. máx.: 10 ug/l;
- 2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;
- Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;
- 1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;
- Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;
- 1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;
- Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;
- Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;
- Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;
- Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;
- Paratión, máx.: 35 ug/l;
- Malatión, máx.: 35 ug/l.

Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código.

Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

- 1) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.
- 2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.
- 3) Con tapas-roscas de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado.

En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Aquellas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo.

En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:

- a) La denominación de producto mediante las expresiones "Agua de bebida embotellada (o envasada)", "Agua potable embotellada (o envasada)", "Agua tratada embotellada (o envasada)", "Agua de Mesa embotellada (o envasada)", "Soda en botellas".
- b) Marca registrada.
- c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.
- d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como "desazufrada", "defluorurada", o similares.
- e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.

- f) Número de registro del producto y del establecimiento otorgados por autoridad sanitaria competente.
- g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión "Consumir preferentemente antes de ...", llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.
- h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.
- i) La indicación "Gasificada" cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados "Soda" o "Soda en botellas".

Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural.

No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.

En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.

Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

- 1) Lugar y/o situación de la captación del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo.

Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.

Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

(Res. MSyAS N° 494/94)

ANEXO I

CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:

OBJETO:

En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

DEFINICIONES:

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS:

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios deben ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza.

El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas.

Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación.

Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza.

Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.

La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra-puertas automático y preferiblemente ser presurizada.

Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases.

La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.

Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.

Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento.

Las puertas de los baños deben tener cierra-puertas.

El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.

Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado.

Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.

Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio.

Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.

REQUISITOS DE HIGIENE:

Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado.

Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía.

El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones.

Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza.

Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60°C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína.

Los envases llenos deben ser inspeccionados.

El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.

CONTROLES:

Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote.

Artículo 984 - Queda expresamente prohibido expender con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similares, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico.

AGUAS MINERALES

Artículo 985 - (Res. MSyAS N° 209/94):

- 1) “*Definición*”: Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación.

- 2) *Características*: El agua mineral natural debe diferenciarse claramente del agua potabilizada o agua común para beber en razón de:
- a) Su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligo-elementos y/u otros constituyentes;
 - b) Su pureza microbiológica original;
 - c) La constancia de su composición y temperatura en la captación las que deberán permanecer estables en el marco de las fluctuaciones naturales, en particular ante eventuales variaciones de caudal, aceptándose una variación de sus componentes mayoritarios de hasta el 20% respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.
- 3) *Operaciones facultativas*: Se admiten las siguientes operaciones:
- a) La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión, tales como arena, limo, arcilla u otras;
 - b) La separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aereación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;
 - c) La eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;
 - d) La incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;
 - e) El tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.
- 4) *Operaciones prohibidas*: una agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el inciso 3) del presente artículo.
- 5) *Composición y factores de calidad*:
- a) *Caracteres sensoriales*:
 - Color: hasta 5 u (unidades de la escala Pt-Co),
 - Olor: característico, sin olores extraños
 - Sabor: característico, sin sabores extraños
 - Turbidez: hasta tres UT (unidades Jackson o nefelométricas);
 - b) *Caracteres químicos y físico-químicos*:
 - Arsénico: máximo 0,2 mg/l
 - Bario: máximo 1,0 mg/l
 - Boro (como H₃BO₃): máximo 30 mg/l
 - Bromo: máximo 6,0 mg/l
 - Cadmio: máximo 0,01 mg/l
 - Carbonatos (como CaCO₃): máximo 600 mg/l
 - Cloruro (como ión): máximo 900 mg/l
 - Cobre: máximo 1,0 mg/l
 - Flúor: máximo 2,0 mg/l
 - Hierro: máximo 5,0 mg/l
 - Iodo: máximo 8,5 mg/l
 - Manganeso: máximo 2,0 mg/l

- Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO₄, medio ácido): máximo 3,0 mg/l
 - Nitratos (como ión nitrato): máximo 45,0 mg/l
 - pH: entre 4 y 9
 - Residuo seco soluble (180°C): no menor de 50 ni mayor de 2000 mg/l
 - Selenio máximo 0,01 mg/l
 - Sulfato (como ión): máximo 600 mg/l
 - Sulfuro (como ión): máximo 0,05 mg/l
 - Zinc: máximo 5,0 mg/l
- c) Contaminantes:
- Agentes tensioactivos: ausencia
 - Cianuro (como ión): máximo 0,01 mg/l
 - Cloro residual: ausencia
 - Compuestos fenólicos: ausencia
 - Cromo (VI): máximo 0,05 mg/l
 - Hidrocarburos, aceites, grasas: ausencia
 - Mercurio: máximo 0,001 mg/l
 - Nitrito (como ión): máximo 0,1 mg/l
 - Nitrógeno amoniacal (como ión amonio): máximo 0,2 mg/l
 - Plomo: máximo 0,05 mg/l
 - Productos indicadores de contaminación: ausencia
 - Residuos de pesticidas: ausencia
- d) Calidad microbiológica: en la captación y durante su comercialización el agua mineral natural deberá estar exenta de:
- i) Parásitos en 250 cc
 - ii) Escherichia coli, en 250 cc
 - iii) Estreptococos fecales, en 250 cc
 - iv) Anaerobios esporulados sulfito reductores, en 50 cc
 - v) Pseudomonas aeruginosa, en 250 cc

Artículo 986 - (Res. MSyAS N° 209/94) *Clasificación*: las aguas minerales naturales se clasificarán de la siguiente manera:

1. De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco soluble a 180°C:
 - a) Oligominerales: residuo: entre 50 y 100 mg/l
 - b) De mineralización débil residuo: entre 101 y 500 mg/l
 - c) De mineralización media residuo: entre 501 y 1500 mg/l
 - d) De mineralización fuerte residuo: entre 1501 y 2000 mg/l
2. De acuerdo a su composición:
 - Alcalina o bicarbonatada*: contiene más de 600 mg/l de ión bicarbonato
 - Acidulada o carbogaseosa*: contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre
 - Salina o clorurada*: contiene más de 500 mg/l de cloruro de sodio
 - Cálcica*: contiene más de 150 mg/l de calcio
 - Magnésica*: contiene más de 50 mg/l de magnesio

Fluorada: contiene más de 1 mg/l de flúor

Ferruginosa: contiene más de 2 mg/l de hierro

Iodadas: contiene más de 1 mg/l de iodo

Sulfatadas: contiene más de 200 mg/l ión sulfato

3. De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción:

Atermales: 0° a 20°C

Hipotermas: 21° a 30°C

Mesotermas: 31° a 40°C

Hipertermas: más de 40°C

4. De acuerdo al contenido gaseoso:

a) *Naturalmente gaseosa:* agua mineral natural cuyo tenor en gas carbónico proveniente de la fuente, luego de una eventual decantación y del embotellado, resulte igual al que se presentaba en la captación. Es permitida la reincorporación de gas proveniente de la misma fuente, en cantidad equivalente a la del gas liberado en esas operaciones con las tolerancias técnicas habituales.

b) *Gasificada o con gas:* agua mineral natural que ha sido carbonatada en el lugar de origen con gas carbónico procedente o no de la fuente y que después de embotellada contiene una presión de gas no menor de 1,5 atmósferas a 21°C.

En el caso de que el gas carbónico no provenga de la fuente deberá ser de grado alimentario.

c) *No gasificada:* agua mineral natural que no contiene gas carbónico.

Artículo 987 - (Res. MSyAS N° 209/94) *Envases:* Las aguas minerales naturales deberán ser envasadas en el lugar de origen salvo que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones hasta la planta de envasado mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.

Serán envasadas en los recipientes destinados directamente al consumidor.

Los recipientes de materiales poliméricos y los compuestos para su fabricación en las plantas deberán ser bromatológicamente aptos y estar previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Todo envase utilizado para el acondicionamiento de las aguas minerales naturales debe estar provisto de un dispositivo de cierre hermético inviolable destinado a evitar toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

El volumen de los envases no podrá ser superior a dos (2) litros y queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final.

Artículo 988 - (Res. MSyAS N° 209/94) *Rotulación:* En la rotulación de las aguas minerales se consignarán, los siguientes datos:

1. Indicaciones obligatorias:

a) Denominación del producto mediante las expresiones: *Agua mineral natural de manantial de mesa* o *Agua mineral natural de manantial* o *Agua mineral natural de mesa* o *Agua mineral natural* con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, reservándose las dos primeras designaciones para aquellas aguas provenientes de fuentes surgentes naturales;

b) Marca registrada

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta productora

d) Contenido neto

- e) Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 986, Inc 1, 2 y 4, con caracteres y en lugar bien visibles
 - f) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua de acuerdo a las disposiciones del Artículo 985, Inc 3), apartado b). Se consignará mediante expresiones tales como "deazufrada", y/o "deferrinizada"
 - g) Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.
 - h) Datos referidos a la composición o el resultado del análisis practicado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto. Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológicos
 - i) Números de registro del producto y del establecimiento otorgados por la autoridad sanitaria competente
 - j) Fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de ...", llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente.
 - k) Identificación de la partida o del día de elaboración, la que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.
2. Indicaciones optativas:
- a) Nombre de la fuente
 - b) Termalidad y/o radioactividad mediante las menciones "Temperatura (o radioactividad) en el punto de captación" o expresiones similares que no den lugar a confusión o engaño con respecto a que tales propiedades correspondan al agua en el momento de su captación y no al producto envasado".

Artículo 989 - (Res. MSyAS N° 209/94)

Restricciones y prohibiciones:

1. La denominación de agua mineral queda exclusivamente reservada a las aguas minerales naturales
2. Queda prohibido comercializar bajo una misma marca aguas minerales naturales procedentes de diferentes localidades de origen.

Queda prohibido tanto en los envases y en la rotulación cuanto en cualquier forma de publicidad, la utilización de indicaciones, denominaciones, marcas de fábrica o comerciales, imágenes, símbolos u otros signos figurativos o no que:

- a) Sugieran o atribuyan a un agua mineral natural propiedades de prevención, tratamiento o cura de cualquier tipo de enfermedad,
- b) Con respecto a un agua mineral natural sugieran o indiquen una característica que la misma no posea con respecto al origen, autorización de explotación, resultado de análisis, calificaciones o toda otra referencia análoga a las garantías de autenticidad
- c) Con respecto a un agua potable envasada o a aguas mineralizadas artificialmente sean susceptibles de crear confusión con un agua natural.

Artículo 990 - (Res. MSyAS N° 209/94) El nombre de una localidad, pueblo, municipio o lugar podrá integrar el texto de una designación comercial o marca, siempre que se refiera a un agua mineral natural cuya fuente de explotación se encuentre en el lugar indicado por dicha designación comercial o marca.

Los nuevos productos a registrar como agua mineral natural deberán adoptar como marca una denominación que no induzca a confusión ni visual ni fonética con las anteriormente registradas.

Artículo 991 - (Res. MSyAS N° 209/94)

- 1) Toda agua mineral natural, antes de ser librada al consumo, así como la fuente que le da origen, tendrán que ser previamente aprobadas por la autoridad sanitaria competente, la que deberá apreciarlas en los siguientes aspectos:
 - a) Geológicos e hidrogeológico
 - b) Físico, químico y fisicoquímico
 - c) Microbiológico
- 2) La autoridad sanitaria efectuará los análisis correspondientes del agua en estudio a fin de establecer su composición química, caracteres fisico-químicos y calidad microbiológica: Estos exámenes deberán ser repetidos íntegramente tres veces en un año, con periodicidad semestral, para poder considerar completado en estos aspectos, el estudio previo a la evaluación. La metodología de análisis se consignará en el presente Código y será de carácter obligatorio a partir de la fecha de su publicación;
- 3) La empresa que explotará la fuente deberá presentar, conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto y de la planta, las siguientes informaciones:
 1. Temperatura del agua en el momento de su captación
 2. Radio-actinología del agua en el momento de su captación en el caso de fuente radioactiva
 3. Caudal de la fuente
 4. Situaciones exactas de las captaciones determinadas por su altitud y, en el plano topográfico, por un mapa en escala de 1:1000 como máximo.
 5. Informe geológico detallado sobre el origen y la naturaleza de los terrenos
 6. Estratigrafía del yacimiento hidrogeológico
 7. Área de restricción proyectada en un perímetro alrededor de la fuente u otras medidas de protección contra las contaminaciones
 8. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanques de almacenamiento, canalizaciones, maquinaria, equipos, materiales empleados
 9. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada.
- 4) La autorización definitiva de explotación de una fuente, luego de ser aprobada el agua mineral natural que de ella proviene, quedará condicionada a la aprobación de las instalaciones de la planta y a que las operaciones se realicen con los debidos recaudos de higiene.

Artículo 992 - (Res. MSyAS N° 209/94) Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento parcial o total de la fuente, perforaciones y/o instalaciones, deberá utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todo caso las tareas de limpieza y/o desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de captación y envasado que sólo podrá reiniciarse cuando el tenor en cloro activo o de cualquier otro desinfectante empleado en un examen de prueba del agua sea cero.

Los controles y ensayos a que dieran lugar los supuestos casos enunciados, así como toda otra evaluación al respecto no expresamente indicada, serán llevados a cabo en el laboratorio de la empresa cuya existencia determinan las disposiciones del Anexo I. (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118)

Artículo 992 bis - (Res. MSyAS N° 209/94) Cualquier modificación en las condiciones de las eventuales operaciones facultativas autorizadas deben ser puestas en conocimiento de la autoridad sanitaria competente. Asimismo deberá serle comunicada toda variación permanente que se haya constatado en las

características químicas del agua que supere las tolerancias admitidas, a fin de que pueda autorizar -si correspondiere- la continuación de la explotación.

Artículo 993 - (Res. MSyAS N° 209/94) Todas las plantas de explotación de una fuente de agua mineral natural deberán ajustarse a las disposiciones y exigencias impuestas por el Anexo I (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118) y complementariamente a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.

Artículo 994 - (Res. MSyAS N° 209/94) Las aguas minerales naturales podrán ser utilizadas en la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios únicamente en el lugar de explotación de la fuente.

Los productos elaborados con agua mineral podrá hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero no podrán mencionar ninguna propiedad particular vinculada con la composición del agua mineral.

Artículo 994 bis - (Res. MSyAS N° 209/94) Se entiende por Agua mineral aromatizada o saborizada el producto elaborado con agua mineral natural que cumpla con las exigencias del presente Código, adicionada de sustancias aromatizantes naturales de uso permitido.

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y químicos consignados en el Artículo 985, con la única excepción del contenido de materia orgánica.

El envase deberá responder a las exigencias del Artículo 987.

Este producto deberá ser elaborado exclusivamente en el lugar de explotación de la fuente.

El producto se rotulará en el cuerpo del envase *Agua Mineral Aromatizada (o Saborizada)*, seguido de la leyenda *con sabor natural de ... o con aroma natural de ...* llenando el espacio en blanco con el sabor o aroma que lo caracteriza, con caracteres de buenas visibilidad y altura no mayor de 2/3 de la denominación del producto.

El producto carbonatado en el lugar de origen con dióxido de carbono, deberá consignar la indicación gasificado.

Deberá además consignar las indicaciones que correspondan establecidas en el Artículo 986 y cumplir con las restricciones señaladas en los Artículos 988, Inc 2), párrafo b); 989, Inc 2, párrafo a) y 990.

Artículo 995 - (Res. MSyAS N° 209/94) Con la denominación de *Agua mineralizada artificialmente* se entiende al producto elaborado con agua potable adicionada de minerales de uso permitido, gasificada o no, envasada en recipientes bromatológicamente aptos, de no más de dos (2) litros de capacidad, de cierre hermético e inviolable.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

- a) Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescripto en el Artículo 985 de este Código
- b) La presión de dióxido de carbono (cuando corresponda) no será menor de 1,5 atmósferas a 21°C
- c) Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtengan o hubieren obtenido aguas minerales naturales.

Este producto se rotulará: Agua Mineralizada artificialmente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo deberá figurar además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la clasificación que le hubiere correspondido en razón de las sales añadidas según lo indicado en el Artículo 986, Inc 2, así como la expresión Gasificada o No Gasificada, según corresponda.

Deberá consignarse nombre o razón social y domicilio del elaborador.

Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales.

BEBIDAS ANALCOHOLICAS

Artículo 996 - (Res. Conjunta SPyRS N° 009/2000 y SAGPA N° 106/2000) Se entiende por *Bebidas sin Alcohol* o *Bebidas Analcohólicas*, las bebidas gasificadas o no, listas para consumir, preparadas a base de uno o más de los siguientes componentes:

- Jugo,
- Jugo y Pulpa,
- Jugos Concentrados de frutas u Hortalizas,
- Leche,
- Extractos,
- Infusiones,
- Maceraciones,
- Percolaciones de sustancias vegetales contempladas en el presente Código, así como Aromatizantes /Saborizantes autorizados.

El agua empleada, en su elaboración deberá responder a las exigencias del Artículo 982 ó 985.

Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.

No deberán contener alcohol etílico en cantidad superior a 0,5% en volumen.

Podrán ser adicionadas de:

- a) *Edulcorantes nutritivos* autorizados por el presente Código.
- b) *Dióxido de carbono* que cumpla con las exigencias del Artículo 1066 a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 20°C.
- c) *Acidulantes, colorantes, conservadores, estabilizantes, emulsionantes, espesantes, exaltadores de sabor, espumantes, humectantes, reguladores de acidez, antioxidantes, aromatizantes-saborizantes, antiespumantes y secuestrantes* consignados en la Resolución MSyAS N° 587/97 y en las condiciones de uso que se señalan en la misma.

Los productos que contengan Tartrazina deberán declarar su presencia en el rotulado mediante su nombre específico, en las proximidades de la denominación.

Los productos que contengan dióxido de azufre deberán declarar su presencia en el rotulado según lo establecido en la Resolución MSyAS N° 3/95.
- d) Cuando se adicione ácido ascórbico como antioxidante se hará sin declarar en el rótulo: "Contiene Vitamina C".
- e) En las bebidas no gasificadas se admitirá la adición de Hexametafosfato de Sodio con la función de agente secuestrante con un límite máximo de 0,1 g/100 ml (1.000 ppm).
- f) Se podrán emplear cremogenados que cumplan con las exigencias del Artículo 1051 del presente Código en cantidad no superior al 3% p/v, por cada 10% v/v de jugo, con declaración en el rótulo. En ningún caso puede computarse como jugo.

Todo fabricante y/o embotellador de bebidas sin alcohol, gasificadas o no, debe llevar un registro de los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos que realice. Dichos controles constarán de los que efectúe sobre las materias primas, envases, en los puntos críticos de control durante la elaboración y envasado y sobre el producto terminado.

Artículo 997 - (Res. MSyAS N° 613/88) Prohíbese el expendio de bebidas sin alcohol en vasos previamente servidos en los mostradores y/o bares y/o mesas de los establecimientos donde se comercializan tales productos.

Quedan exceptuados de lo indicado en el párrafo precedente los casos en que el producto se expenda, por medio de máquinas adecuadas que garanticen su genuinidad, en presencia física inmediata de los consumidores.

Prohíbese, en dichos comercios, la tenencia de envases de un litro o más de capacidad de los citados productos y su expendio a consumidores individuales a partir de los mismos.

Artículo 998 - (Res. MSyAS N° 613/88) Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan no menos de 10% en volumen de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón, para las que se admite un contenido mínimo de jugo de 5% en volumen) elaboradas con jugo, jugo concentrado y/o jugo y pulpa de frutas u hortalizas podrán ser adicionadas de la esencia natural o aceite esencial correspondiente.

Se exceptúan las bebidas elaboradas con jugo de frutas cítricas para las que se admite el agregado de esencia de otra fruta cítrica.

En el caso de bebidas cítricas se admite la mezcla del jugo con hasta 10% v/v de jugo de otra especie cítrica sin declaración en el rotulado.

En el caso de bebidas elaboradas con mezcla de jugos de frutas u hortalizas se deberá declarar en el rotulado los jugos correspondientes en el orden decreciente de sus proporciones.

Se permite la regulación de la acidez mediante el uso de carbonato y/o bicarbonato de sodio.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "para consumo directo".

Las bebidas gasificadas tendrán como máximo 14° Brix.

Las bebidas gasificadas o no, se rotularán

(Res. MSyAS N° 538/94) Bebidas sin alcohol con X% de jugo de ... (donde X significa el porcentaje de jugo empleado) llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

(Res. MSyAS N° 538/94) Para el caso de envases de vidrio *Vitrificados y/o Pintados* el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa.

Asimismo podrán denominarse por ejemplo: naranja, limón, pomelo, seguido de "Y" donde Y significa marca o nombre de fantasía sólo cuando la denominación constituya una marca registrada, antes de la fecha de entrada en vigencia de la presente norma.

(Res. MSyAS N° 305/93) Las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) deberán consignar la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año, según corresponda).

La fecha de vencimiento debe ser estipulada por el fabricante responsable.

Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a las frutas u hortalizas empleadas cuando el contenido de jugo en las bebidas listas para el consumo directo sea como mín. 50% v/v. Hacen excepción las bebidas a base de jugo de limón para las que se admitirá un mín. de 25% v/v.

Artículo 999 - (Res. MSyAS N° 613, 10.5.88) Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan menos de 10% de jugo v/v y como mínimo 5% de jugo v/v elaboradas con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas, excepto en el caso de jugo de limón donde el mismo será de 2,5%, podrán ser adicionadas de:

a) Extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.

b) Esencias artificiales o una mezcla de éstas con los consignados en el Inc a).

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación *Para consumo directo*.

Estas bebidas gasificadas, o no, se rotularán: *Bebida sin alcohol con sabor a ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que las caracterizan) o *Bebida sin alcohol con sabor artificial a ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza cuyo sabor imitan), según se encuentren aromatizadas de acuerdo a lo consignado en el Inc a) o en el Inc b), respectivamente.

(Res. MSyAS N° 538/94) Todos los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad

(Res. MSyAS N° 538/94) Para el caso de envases de vidrio vitrificado y/o pintados el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deben consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas ni indicaciones referentes a las proporciones de jugo o jugo/pulpa que contenga.

Artículo 1000 - (Res. MSyAS N° 613/88) Queda permitida la elaboración de bebidas sin alcohol gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones, de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras sustancias vegetales contempladas por el presente Código y/o con esencias naturales autorizadas.

Podrán contener:

- a) Cafeína, como máx. 200 mg/kg (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación), en el caso que la solución extractiva empleada la contenga como componente natural, excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencia natural.
- b) Quinina, máx. 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro o su equivalente en clorhidrato quinina anhidra (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación).
- c) Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.
- d) Acido fosfórico, (según Artículo 996 Inc d), excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencias naturales.
- e) Dimetilpolisiloxano como antiespumante, máx 10 mg/kg.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas se rotularán con el nombre de fantasía, debiendo declarar los aditivos en el rotulado según lo establecido en el Artículo 1396.

(Res. MSyAS N° 538/94) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad y

(Res. MSyAS N° 538/94) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó fecha de vencimiento (mes y año).

Artículo 1001 - (Res. MSyAS N° 613/88) Con la denominación de Agua tónica, Soda tónica, Indian Tonic, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extractos y/o esencias de limón, pomelo o de otras frutas cítricas o sus mezclas.

Contendrá como mín 20 mg/kg de quinina y como máx 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro, con declaración en el rotulado.

Podrá ser adicionada de no más de 5,0 mg/kg de Extracto de Quasia amara L., con declaración en el rotulado.

(Res. MSyAS N° 538/94) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad.

(Res. MSyAS N° 538/94) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año).

Artículo 1002 - (Res. MSyAS N° 613/88) Con la denominación de Ginger Ale, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extracto de Jengibre soluble en agua. El producto elaborado con extracto de jengibre y cerveza o cerveza liviana y carbonatada se considera cerveza de jengibre o Ginger Beer.

(Res. MSyAS N° 538/94) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad.

(Res. MSyAS N° 538/94) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó la fecha de vencimiento (mes y año).

Artículo 1003 - (Res. MSyAS N° 613/88) Con la denominación de Guaraná se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada con semillas de Paullinia cupana Kunth o sus variedades.

Podrá contener como máximo 200 mg/kg de cafeína, con declaración en el rotulado.

(Res. MSyAS N° 538/94) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad. En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año)

Artículo 1004 - (Res. MSyAS N° 613/88) Con el nombre de Añapa se entiende la mezcla sin fermentar de pulpa y semilla de algarroba blanca y agua, adicionada o no de leche, mistol y otros productos autorizados. Para bebidas no gasificadas deberá consignarse en el rotulado fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

Artículo 1005 - (Res. MSyAS N° 613/88) Se entiende por Bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no, aquéllas que se preparan con esencias artificiales o una mezcla de éstas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de las mismas.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos (Artículo 996).
- b) Colorantes naturales y/o sintéticos y en este último caso, en las mismas proporciones establecidas en el Artículo 996.
- c) Conservadores, en las condiciones permitidas en el Artículo 996.
- d) Emulsionantes-estabilizantes, en las cantidades establecidas en el Artículo 996.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación *Para consumo directo*.

Estos productos se rotularán *Bebida analcohólica artificial* o *Bebida analcohólica artificial con sabor a ...*

Si se designan con nombre de fantasía deberán indicar en el rótulo la denominación indicada precedentemente.

(Res. MSyAS N° 538/94) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad

(Res. MSyAS N° 538/94) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en el rótulo o publicidad cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas.

Artículo 1006 - (Res. MSyAS N° N° 613/88) Los productos no gasificados elaborados con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 998, deberán cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Deberán contener porcentajes de jugo de 20% v/v como mín. Productos con cantidades superiores de jugo deberán contener porcentajes crecientes múltiplos de 10.
- b) El valor de los grados brix no podrá superar el porcentaje de jugo.
- c) Podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo. Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

(Res. MSyAS N° 538/94) Se rotularán: *Preparado con X% de jugo de ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente) seguido de la indicación *Para obtener bebida sin alcohol lista para consumir con Y% de Jugo con caracteres de igual tamaño, buen realce y visibilidad*, donde X e Y significan el porcentaje de jugo en el producto y en la bebida respectivamente, no pudiendo ser Y menor del 10% v/v.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol que responda a lo declarado en el rótulo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto. Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

(Res. MSyAS N° 538, 2.08.94) Se expedirá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable.

Queda permitido en el rótulo y/o publicidad representaciones gráficas relativas a frutas u hortalizas si la bebida lista para consumir contiene como mínimo 50% v/v de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón) para las que se admite un contenido mínimo de 25% v/v.

Artículo 1007 - (Res. MSyAS N° 613/88) Los productos no gasificados elaborados con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, cane-

la u otras sustancias vegetales contempladas en el presente Código (excluyendo frutas u hortalizas), para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 1000, podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida de acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo.

Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio ó 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán: *Preparados para obtener bebida sin alcohol* seguido de la indicación del componente o componentes (en caso de mezclas) que los caracterizan.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol con 10° Brix como mínimo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto.

(Res. MSyAS N° 538/94) Se expendirá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable.

Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año), y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

Artículo 1008 - (Res. MSyAS N° 613/88) Queda permitida la elaboración y expendio exclusivamente para industrias en recipientes bromatológicamente aptos y con distintos contenidos, de preparados básicos ya sea al estado sólido o líquido, con o sin edulcorantes naturales (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin colorantes autorizados, con o sin conservantes permitidos, para la elaboración de bebidas analcohólicas, cuya autorización de venta estará implícita con la de la correspondiente bebida terminada únicamente cuando la bebida sin alcohol resultante corresponda a la misma marca del preparado básico. Las bebidas terminadas deberán responder por sus características físicas, composición química y bacteriológica, a las especificaciones del presente Código.

Estos productos deberán rotularse:

Preparado básico de uso industrial para obtener bebidas sin alcohol, e inmediatamente por debajo de la denominación del producto y con letras del mismo tono, realce y visibilidad y un tamaño no menor del 50% de la misma deberá figurar la leyenda: Para Uso Industrial Exclusivamente.

Artículo 1009 - (Res. MSyAS N° 538/94 y 613/88) Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol que cumpla con las exigencias de los Artículos 996, 998, 999, 1000 ó 1005, según corresponda.

Se envasarán en recipiente bromatológicamente apto de capacidad no mayor de 1500 g y se rotulará:

Polvo para preparar bebidas sin alcohol ...

completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.

Deberán consignar en el rótulo el tipo de bebida correspondiente, los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos, la fecha de vencimiento, el peso neto y la cantidad en volumen de producto final que se puede preparar con el contenido del envase.

Artículo 1010 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1011 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1012 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1013 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1014 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1015 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1016 - (Res. MSyAS N° 613/88) Suprimido.

Artículo 1017 - (Res. MSyAS 494/94) La soda en sifones deberá estar elaborada con agua potable que responda a las características físicas, químicas y microbiológicas y a los límites establecidos para contaminantes orgánicos consignados en el Artículo 983.

Los establecimientos elaboradores de soda en sifones que no cuenten con suministro de agua potable o que la provisión les resulte insuficiente podrán recurrir a otras fuentes que autorice la autoridad sanitaria competente.

En caso de ser necesario para asegurar la calidad del producto se permitirán los siguientes tratamientos previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

1. La decantación y/o filtración al efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcillas y otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de azufre y/o hierro, mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitrato u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos, con declaración en el rotulado.
4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación autorizada por la autoridad sanitaria competente.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores químicos distintos de los consignados en el Artículo 983 si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de contar o aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. En este caso deberá consignarse en el rótulo la localidad de elaboración y no podrán expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de estos productos a las restantes jurisdicciones y a la autoridad sanitaria nacional.

La soda en sifones deberá contener gas carbónico a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 21°C. El producto a la salida de la línea de llenado deberá presentar valores residuales mínimos de 0,2 mg/l de cloro activo y/o de 0,2 mg/l de ozono.

(Res. MSyAS N° 494/94)

ANEXO al Artículo 1017

OBJETO:

En este Anexo se establecen exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos que elaboran soda en sifones.

DEFINICIONES:

Captación: Conjunto de operaciones requerido para la obtención del agua.

Carbonatación: incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: Presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agente químico y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea en donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como Planta.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del agua a envasar.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Tratamientos: Operaciones destinadas a eliminar elementos indeseables las que deben ser autorizadas por autoridad sanitaria competente.

Automático: Sistemas o dispositivos mecánicos que impidan el contacto humano directo.

REQUISITOS PARA EL ESTABLECIMIENTO:

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otro material que permita su adecuada limpieza.

La planta debe estar adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. No presentará fisuras, grietas ni ningún tipo de pérdidas.

En caso de utilizarse pozos de extracción de agua, éstos deberán ser construidos en un todo de acuerdo con las reglamentaciones de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia y estarán inscriptos según las normas en vigencia.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

Todo reservorio de agua destinada a la elaboración de soda deberá cumplir con las exigencias de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia, no presentará fisuras, grietas, ni pérdida de ningún tipo. Las tapas serán de material no corroible y deberán permitir una fácil inspección del interior del reservorio.

Las tapas superiores contarán con un sistema de cierre lo suficientemente hermético como para impedir la entrada de polvos, insectos, lluvias y otros contaminantes que deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

La sala de elaboración y llenado deberá estar aislada de los otros sectores del establecimiento, cerrada en todo su contorno (paredes, techo) y provista de cierrapuertas automático.

Todos los envases llenos deberán ser inspeccionados ocularmente. Debiendo disponerse como mínimo de una pantalla iluminada dispuesta especialmente para este fin.

En la sala de elaboración y llenado no podrán almacenarse elementos que no estén directamente afectados a esa etapa de la fabricación salvo en situaciones de emergencia justificada.

REQUISITOS DE HIGIENE:

Todos los locales y anexos vinculados con la toma de agua, su eventual tratamiento, almacenamiento y envasado así como cualquier etapa de la industrialización deberán mantenerse en adecuado estado de pulcritud y limpieza.

Los reservorios de agua, las tuberías, equipos de tratamiento, elaboración y llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento de detectarse alguna anomalía.

El o los pozos que se utilicen como fuente de agua serán desinfectados, como mínimo, cada seis meses, con intervención del Asesor Técnico quien registrará debidamente esta operación, en un libro habilitado al efecto por la autoridad competente.

El agua de pozo será analizada bacteriológicamente con una frecuencia mínima mensual procediéndose a su desinfección toda vez que se excedan los límites establecidos en el artículo 983.

El lavado de los sifones será obligatorio previo al llenado y deberá efectuarse en equipos automáticos ubicados inmediatamente antes de la línea de llenado.

Los equipos de lavado de los sifones contarán con zonas de lavado y enjuague claramente diferenciadas y con circuitos independientes de circulación de agua. El circuito de lavado deberá presentar en todo momento una concentración mínima de 20 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otros agentes bactericidas, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los cajones porta envases serán perfectamente higienizados y desinfectados en las lavadoras.

El agua de lavado de los cajones deberá contener en todo momento una concentración de cloro de 5 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otro bactericida aprobado por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 1017 bis - (Res. N° MSyAS 494/94) La soda en sifones deberá suministrarse en envases de vidrio o de materiales plásticos aprobados para este fin y presentarse obturados en alguna de las siguientes formas:

1. Con tapas sifones de estaño técnicamente puro o aleado con no más de 20 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas que puedan estar en contacto con el líquido estarán revestidas con estaño técnicamente puro o aleado con no más de 10 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de 1 mm de espesor como mínimo.

2. Con tapas sifones fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, de la caseína y otras sustancias análogas, todas autorizadas por el presente Código, las que deberán cumplir, cuando se las mantenga durante 24 horas en contacto con agua carbónica a 10 atmósferas de presión, con los límites de cesión establecidos en el presente Código.

Antes de que los sifones abandonen la sala de elaboración y envasado deberá cubrirse sus cabezas con una funda protectora como puede ser un film de polietileno termosellado o similares u obturarse sus picos con una cápsula.

Todos los materiales deberán estar autorizados en el Código.

Los sifones llevarán en el cuerpo del envase o en la malla o armadura protectora, grabadas, estampadas, vitrificadas o pintadas las siguientes exigencias de rotulación:

- Denominación del producto que deberá expresarse con el término *Soda*,
- Marca.
- Volumen neto expresado en unidades del sistema métrico legal argentino.
- Nombre y domicilio del productor.

- Número de inscripción del establecimiento y número de aprobación del producto.
- Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua autorizado por el Artículo 1017 Inc. 3 que podrá indicarse con expresiones tales como *desfluorada*, *desnitrada* o similares.

La Autoridad Sanitaria competente podrá autorizar que los números de establecimiento y de producto, el nombre, domicilio y el tratamiento realizado se consignen en la funda plástica protectora de los cabezales.

En caso de producirse un cambio de domicilio del establecimiento elaborador y la dirección anterior se encuentre indicada en forma indeleble en el cuerpo del envase, el nuevo domicilio podrá indicarse en la funda plástica protectora o deberá notificarse de inmediato el cambio a la autoridad sanitaria competente.

Podrán estar provistos de malla, armadura, blindaje o sistema protector adecuado que permita la visualización del contenido del envase por lo cual, no podrá cubrir más del 60 % de su superficie lateral, permitiendo asimismo la visualización del fondo del envase.

Los sifones podrán llevar grabada, estampada, vitrificada o pintada en forma indeleble la leyenda "Envase no negociable", "Este envase no puede venderse" u otras expresiones semejantes.

Artículo 1018 - (Res. MSyAS N° 494/94) Los sifones que se utilicen para la preparación de soda en el momento deberán ser de alguno de los materiales autorizados y llevarán armadura protectora y dispositivo de seguridad para evitar sobrepresión.

Artículo 1018 bis - (Res. MSyAS N° 494/94) Queda prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro.

Artículo 1019 – (Res. MSyAS N° 494/94) En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y cualquier otro tipo de locales de expendio, los esqueletos con sifones y las estibas de esqueletos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no almacenarse en lugares insalubres y/o inadecuados.

Artículo 1019 bis (Res. MSyAS N° 494/94) Todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberá contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios esté capacitado, a juicio de la Autoridad Sanitaria competente, para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tareas que podrán realizarse sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

En todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberán realizarse periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos. Estos controles se realizarán en el Laboratorio de la empresa en caso de contarse con uno adecuado a tales fines o en laboratorios de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los exámenes microbiológicos y los exámenes físicos y químicos se realizarán obligatoriamente con frecuencia mínima trimestral y anualmente, respectivamente. Podrá autorizarse un intervalo mayor en los exámenes microbiológicos en casos debidamente justificados. Se deberá llevar un Registro de los controles analíticos realizados con la indicación de la fecha de toma de muestra, registro que deberá ser mantenido por el término de dos (2) años.

Artículo 1019 tris - (Res. MSyAS N° 494/94) En la solicitud de aprobación del producto que se presente ante la autoridad sanitaria competente se deberá consignar además de las informaciones generales, las siguientes:

- 1) Lugar y/o situación de la o las captaciones del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación y/o recolección del agua, reservorios, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para los procesos de decantación, filtración, cloración, gasificación y toda operación facultativa autorizada que se lleve a cabo.

Cuando por razones accidentales resulte necesario efectuar el saneamiento total o parcial del establecimiento deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de desinfección se realizarán manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán cumplir con las exigencias generales indicadas para los establecimientos que elaboran alimentos y a las particulares consignadas en el Artículo 119 y en el Anexo del artículo 1017.

Con carácter de excepción y por razones muy justificadas la autoridad sanitaria competente podrá permitir que no se cumplan algunos de los requisitos relativos a las plantas de elaboración que se indican en el Anexo del Artículo 1017.

La empresa tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que padezca una enfermedad transmisible por el agua o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o sufra de diarrea, trabaje en zonas donde se manipula el agua.

JARABES PARA REFRESCOS

Artículo 1020 - Con la denominación genérica de Jarabe y a los efectos de este Código, se entiende como tal el líquido límpido, incoloro, que se obtiene por disolución en agua destilada o en agua potable de la cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, para que el producto presente a 15°C una densidad no menor de 1,30.

Artículo 1021 - Con la denominación de Jarabe de o para refresco de ..., se entiende la disolución en agua potable o agua destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico, y una cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1022 - Con la denominación de Jarabe de o para refresco de frutas (cítricas, ananás, cereza, frambuesa, frutilla, guinda, manzana, granada, etc), se entiende el producto elaborado con no menos del 30% en volumen del o de los jugos o su equivalente en zumo concentrado, agua potable destilada y azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin miel, de modo tal que el producto terminado presente una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Estos productos se rotularán indicando el sabor predominante de la fruta y/o los nombres de las frutas que intervengan.

Artículo 1023 - Con el nombre de Arrope, se entiende el líquido viscoso, espeso, de color negruzco, preparado por concentración de jugo de la fruta de tuna o penca.

Los arropes preparados con zumos de otras frutas podrán rotularse con el sabor de la fruta predominante utilizada y/o de las frutas utilizadas.

Artículo 1024 - Con el nombre de Jarabe de o para refresco de anís, se entiende el producto preparado por disolución en agua de anís, de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1025 - Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Moka, o Café, de Yerba Mate, de Té, de Guaraná, se entienden los productos elaborados con las infusiones, percolaciones o los extractos respectivos, y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1026 - Con el nombre de Jarabe de goma o para refresco de goma, se entiende el producto elaborado agregando a una solución de no menos de 2% de goma de acacias, azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1027 - Con el nombre de Horchata, se entiende el producto elaborado con leche de almendras, adicionado o no de agua destilada o agua potable, con o sin el agregado de la esencia natural correspondiente y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

La substitución de la leche de almendra por chufas hará cambiar la denominación del producto por Jarabe de horchatas de chufas.

Queda expresamente prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes de horchata o de Horchatas de chufas, preparados con benjuí, productos análogos o sucedáneos.

Este producto se rotulará: *Horchata u Horchata de chufas*, según corresponda.

Artículo 1028 - Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Zarzaparrilla, se entiende el producto elaborado con la mezcla de no menos de 25 g por mil de extracto fluido de zarzaparrilla, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1029 - Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Kola, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de extracto fluido de kola, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1030 - Con el nombre de Jarabe de Vainilla o para refresco de Vainilla, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de tintura de vainilla o la cantidad equivalente de extracto fluido, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1031 - Con el nombre de Jarabe de Menta o para refresco de Menta, se entiende el producto elaborado con agua de menta y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1032 - Los jarabes para refrescos preparados con esencias naturales o sustancias sávido aromáticas artificiales, con o sin la adición de ácidos permitidos y el agregado de azúcares debe denominarse:

Jarabe para Refresco Artificial,

con letras del mismo tipo, tamaño y color que la empleada en la designación del producto (Jarabe para refresco artificial de ananás, de cereza, de frambuesa, de granada, de grosella, etc).

Los jarabes para refrescos preparados con zumos de frutas o extractos vegetales con la adición de sustancias sávido-aromáticas sintéticas se denominarán:

Jarabes para Refrescos Artificiales.

Artículo 1034 - Con el nombre de Jarabe de Granadina, se entiende el producto preparado con sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con ácido tartárico, cítrico o láctico, coloreado y aromatizado con sustancias de uso permitido. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1035 - (Res. MSyAS N° 3363/79) Los jarabes preparados a base de azúcares con o sin miel, con o sin esencias o sustancias sávido-aromáticas; sin conservantes; con o sin colorantes autorizados; sin materias extrañas, ni más de 20% de agua, 1% de cenizas, 0,5% de acidez expresada en ácido sulfúrico, ni más de 60 ppm de anhídrido sulfuroso total, se denominará *Jarabe de ...* o *Jarabe con gusto a ...*, sin aditamento del vocablo miel, vocablo que tampoco podrá figurar en la composición declarada en el rótulo del producto.

Artículo 1036 - Queda prohibida la elaboración, tenencia o expendio de jarabes para refrescos:

1. Que contengan esencias consideradas nocivas por la autoridad sanitaria o por el presente Código Alimentario; ácidos minerales (excepto el ácido fosfórico); resinas; colorantes no autorizados; antisépticos o conservantes; hacen excepción los elaborados con jugos o zumos de frutas para los que quedan admitidos en la cantidad que corresponda a la porcentualidad de zumo empleada; sustancias espumígenas prohibidas; edulcorantes artificiales; metales tóxicos en cantidad superior a los límites admitidos para los alimentos en general.
2. Que contengan más de 5% de alcohol en volumen, 6 g por ciento de ácido cítrico, 9 g por ciento de ácido tartárico, 3 g por ciento de ácido láctico, o más de 50 ppm de ácido cianhídrico proveniente de las frutas o zumos utilizados en su elaboración.
3. Que presenten principios de alteración, impurezas, sustancias extrañas, mohos o cualquier otra impropia del producto.

Artículo 1037 - Con la denominación de Granulado efervescente, Granolina, Polvo efervescente y análogos, se entienden las mezclas granuladas o pulverulentas constituidas por ácidos orgánicos (cítrico, tartárico, málico o sus mezclas, sales alcalinas permitidas y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin esencias naturales o sustancias colorantes autorizadas, con o sin gelificantes autorizados.

Estos productos se rotularán en la forma con que se denominan: *Polvo o Granulado efervescente de ...*, indicando el aroma o sabor.

Artículo 1038 - Los productos concentrados que se expendan para la preparación de naranjadas, limonadas, etc, deberán contener no menos del 80% en volumen del jugo de la fruta correspondiente, con el agregado de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas).

El producto terminado deberá presentar una densidad no inferior de 1,30 a 15°C.

BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHOLICO

Artículo 1039 - Con la denominación general de Bebidas de bajo contenido alcohólico, se entienden aquellas bebidas gasificadas o no, cuyo contenido alcohólico sea superior a 0,5% y no exceda del 4% en volumen.

Serán elaboradas a base de bebidas fermentadas o aguardientes naturales, con agregado de jugos o jugos concentrados de frutas, extractos y/o esencias naturales o artificiales autorizadas, adicionadas o no de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, adicionados o no de ácidos: cítrico, tartárico, láctico o sus mezclas; con o sin el agregado de colorantes autorizados.

Exceptuando las exigencias referentes al contenido alcohólico, estos productos deberán cumplimentar las especificaciones establecidas para las bebidas sin alcohol y todas las disposiciones del presente Código.

Queda expresamente prohibida la elaboración de estos productos con el agregado de alcohol.

En el rotulado no podrá hacerse mención a la bebida alcohólica base empleada, ni utilizar nombres de fantasía, que induzcan a engaño, así como tampoco representaciones gráficas, símbolos o dibujos que permitan suponer el origen de la bebida alcohólica empleada.

En el rótulo deberá declararse en forma ostensible el contenido alcohólico porcentual de la bebida.

JUGOS VEGETALES

Artículo 1040 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales, los obtenidos por medios mecánicos de las frutas u hortalizas comestibles, sanas, limpias y maduras.

Podrán presentarse turbios debido a la presencia de sólidos insolubles propios de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) Estarán libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden.
- b) No contendrán más de 0,5% v/v de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.
- c) Cumplirán con las tolerancias residuales para plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola establecidas por las leyes vigentes.
- d) Deberán presentarse conservados por alguno de los siguientes sistemas:
- 1 - Por los métodos físicos según los Artículos. 160 a 166 del presente Código con declaración en el rotulado principal del método empleado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
 - 2 - Mediante los siguientes conservadores químicos:
 - Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio) máx. 1,00 g/kg o
 - Acido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio) máx. 1,00 g/kg, o 1 g/kg de la mezcla expresada como ácidos, con la inserción en el rotulado principal con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de altura como mínimo de la leyenda "Con conservadores autorizados.
- e) Se expenderán en envases bromatológicamente aptos en los cuales el producto deberá ocupar como mínimo el 90% v/v de su capacidad de agua.
- La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.
- f) Responderán a las normas individuales para cada jugo que establece el presente Código.

Quedan permitidas las siguientes operaciones:

- 1 La sulfitación de los jugos.

El contenido de dióxido de azufre total no será mayor de 60 mg/kg, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

- 2 El agregado de ácido levo-ascórbico como antioxidante en la cantidad tecnológicamente adecuada, sin declaración en el rotulado.
- 3 La carbonatación con dióxido de carbono con declaración en el rotulado.

Estos productos se rotularán: "*Jugo o Zumo de ...*" indicando en el espacio en blanco el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede. Deberá consignar en el rótulo la fecha de elaboración o de vencimiento. En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá consignar la fecha de vencimiento o ambas.

Artículo 1041 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales a base (u obtenidos) de concentrados, los obtenidos por agregado de agua potable a jugo concentrado, que respondan a las exigencias del presente Código.

Se admite la restitución de los componentes naturales volátiles perdidos en el proceso de concentración del jugo original o de la misma especie de fruta. Deberá responder a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará: *Jugo o Zumo de ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre e la fruta u hortaliza de la cual procede) a base (u obtenido) de concentrado.

Las palabras *A base (u obtenido)* de concentrado deberán figurar con letras de no menos de la mitad de altura de las empleadas en las palabras "Jugo de...".

Deberán consignarse en el rotulado las indicaciones establecidas en el Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Artículo 1042 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por Jugo o Zumo recientemente obtenido el jugo que no ha sufrido tratamientos de estabilización físicos o químicos, ni adición alguna, ni sustracción de ninguno de sus componentes.

Deberá expendirse dentro de las tres horas de obtenido y responder a las exigencias del Artículo 1040 Incs. a), b), c) y f).

Artículo 1043 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por Jugo o Zumo endulzado..., y por Jugo endulzado de... a base (u obtenido) de concentrado (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) a los obtenidos a partir de los jugos definidos en los Artículos. 1040, 1041, respectivamente adicionados como máximo de 10% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Se rotularán de acuerdo a lo indicado en los Artículos. 1040 y 1041 (según corresponda) con el agregado de la palabra *Endulzado* y la declaración cuali-cuantitativa del o los azúcares agregados.

Artículo 1044 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo y por Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar una bebida sin alcohol con X% de jugo (con la indicación en el espacio en blanco del fruto u hortaliza de la cual procede y el porcentaje de jugo obtenido por la dilución) a los productos obtenidos a partir de los jugos 100% definidos en los Artículos. 1041 y 1042 respectivamente, adicionados de no menos de 15% y no más de 25% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Deberán ser estabilizados de acuerdo al Inc. d), 2 del Artículo 1040.

Se rotularán "Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo o *Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo* (según corresponda), llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual proceden y reemplazando X por el porcentaje de jugo obtenido por la dilución. Este porcentaje no podrá ser menor de 25%. La denominación deberá indicarse formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rotulado principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar a un volumen del producto), la declaración cuali cuantitativa del o los azúcares empleados, la leyenda "Con conservador autorizado" y la fecha de elaboración.

Artículo 1045 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por *Jugo o Zumo mezcla de ...* (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de las frutas u hortalizas de las que proceden) al producto obtenido por la mezcla de hasta tres clases de jugos definidos en los Artículos. 1041 o 1042 que respondan a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará *Jugo o Zumo mezcla de ...* llenando el espacio en blanco con el nombre de las frutas u hortalizas de las que procede en orden decreciente de sus proporciones. La proporción del componente mínimo no podrá ser inferior al 10% v/v.

Deberá consignar además de las indicaciones establecidas en el Artículo 1040, la proporción de los jugos componentes y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o por ambas.

Artículo 1046 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por *Jugo concentrado de...* (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por

concentración de jugos vegetales que cumplan con las exigencias del presente Código. Se admite la restitución del aroma recuperado.

Deberán presentar una relación de concentración mínima de 2 a 1 (en volumen), excepto para las frutas cítricas que será de 3 a 1.

Podrán ser conservados por alguno los siguientes sistemas:

- a) Por los métodos físicos autorizados por el presente Código, debiendo consignarse en el rotulado con caracteres bien visibles el proceso de conservación empleado.
- b) Mediante los siguientes conservadores químicos: *Acido benzoico* (o su equivalente en sales de sodio): máx 1,2 g/kg o *Acido sórbico* (o su equivalente en sales de sodio): máx. 1,2 g/kg o la mezcla de ambos (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico) máx. 1,2 g/kg, debiendo consignar en el rótulo con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de alto como mínimo, la leyenda "Con conservadores autorizados.

Se admite la sulfitación hasta un contenido total de 60 mg de dióxido de azufre/kg multiplicado por el grado de concentración, debiendo indicarse en el rotulado Con dióxido de azufre como antioxidante o indicación equivalente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Los jugos concentrados se rotularán *Jugo concentrado de...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado) para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Los jugos concentrados destinados exclusivamente a la industria para su reelaboración por dilución podrán presentar una concentración mayor de los conservadores químicos consignados en el Inc. b) y de dióxido de azufre, relacionada directamente con el grado de concentración.

Deberán consignar en el rótulo los grados Brix, la dilución a operar para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y las indicaciones "Con conservante permitido", "Con dióxido de azufre como antioxidante" (si correspondieran), la fecha de elaboración y la leyenda "Uso Industrial".

Artículo 1047 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por *Jugo concentrado congelado de ...* (con la indicación de la fruta u hortaliza de la cual procede) el jugo concentrado preservado de esta única manera y conservado a la temperatura máxima de -15°C en la etapa industrial, de distribución y expendio, destinado a consumirse dentro de las 24 horas después de ser descongelado.

Se rotulará *Jugo concentrado congelado de ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá consignar en el rotulado la indicación de la dilución para obtener un jugo que responda al Artículo 1040, la fecha de elaboración y la leyenda "Consumir dentro de las 24 horas posteriores a su descongelamiento" con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 1048 - (Res. MSyAS N° 2067/88) - Se entiende por *Jugo concentrado endulzado de...* (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración del jugo endulzado o por agregado de azúcares nutritivos al jugo concentrado.

Se rotulará *Jugo concentrado endulzado de ...* (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado endulzado) para obtener un jugo endulzado que responda a las exigencias del Artículo 1044, la declaración cualicuantitativa del o de los azúcares agregados, las indicaciones "Con conservadores permitidos", "Con dióxido de azufre como antioxidante" si correspondieran y la fecha de elaboración.

Artículo 1049 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por *Jugo deshidratado o liofilizado o en polvo de ...* (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto que se obtiene por eliminación de la casi totalidad del agua de constitución del jugo fresco.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar aspecto pulverulento o de pequeños cristales.
- b) Agua: máx. 3,0% p/p.
- c) No contener agregados de ninguna naturaleza a excepción de las sustancias autorizadas por la autoridad sanitaria nacional para el proceso de obtención.

Estos productos se rotularán *Jugo deshidratado de... o Jugo liofilizado de... o Jugo en polvo de...* (según corresponda) (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente la dilución a efectuar (volúmenes de agua a agregar al contenido total del envase) para obtener un producto de características similares a las del jugo original, el procedimiento de deshidratación y la fecha de elaboración.

Artículo 1050 - (Res. MSyAS N° 2067/88 y 80/94) Se entiende por *Jugos cítricos*, los obtenidos del endocarpio de las frutas de las siguientes especies:

- Lima (*Citrus aurantifolia*; *C. latifolia*)
- Limón (*Citrus limon*)
- Mandarina (*Citrus reticulata*; *C. unshiu*; *C. nobilis*)
- Naranja (*Citrus sinensis*)
- Pomelo (*Citrus paradisi*).

Podrán presentarse turbios por la presencia en suspensión de una parte insoluble del endocarpio. Estarán libres de semillas, excepto las embrionarias y pequeños fragmentos de semillas.

Deberán responder a los siguientes Factores de Composición y Calidad:

	Limón	Mandari- na	Naranja	Pomelo	Lima
Grados Brix: Corregidos mín:	7	10	11	9	7
Acidez en ác cítrico anhidro g/100 ml mínimo	4	-	-	-	-
Relación sólidos solubles a acidez, mínimo	-	8:1	8:1	6:1	8:1
Sólidos en suspensión, % en volumen, máx	8	8	8	8	8
Nitrógeno amínico en N mg/ /100 ml mín	16	16	16	16	16
Acido ascórbico mg/ /100 ml mín	30	30	30	30	30
Aceite esencial % v/v máx	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Pectinas tot. (c/ác galacturónico) mg/100 ml máx	-	-	50	-	-

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

Plomo como Pb mg/kg máx	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Arsénico como As mg/kg máx	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Cobre como Cu mg/kg máx	5	5	5	5	-
Estaño como Sn mg/kg máx	150	150	150	150	0,1
Estaño como Sn mg/kg máximo (envasado en lata)	250	250	250	250	250
Mohos y Levaduras por gramo máx	100	100	100	100	100

Artículo 1051 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Se entiende por *Triturado de Frutas u Hortalizas* los productos homogéneos obtenidos por un proceso adecuado de trituración mecánica de frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, libres de carozos, prácticamente libres de semillas, privadas o no de piel o cáscara, parcial o totalmente.

No contendrán más de 0,5% en volumen de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.

Deberán presentarse conservados por algunos de los sistemas indicados en el Artículo 1045. Queda permitida la sulfitación con no más de 60 mg de dióxido de azufre por kg (con declaración en el rotulado). No deberán presentar un contenido residual de plaguicidas superior a lo establecido en la legislación vigente.

Se presentarán en envases bromatológicamente aptos indicando en el rotulado la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Se entiende por *Jugo y Pulpa el triturado de frutas u hortalizas privadas de su piel o cáscara*.

Deberán presentar las proporciones de jugo y pulpa correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Se rotularán *Jugo y pulpa de ...* llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que corresponda.

Se entiende por *Cremogenado* el triturado de frutas u hortalizas con su piel o cáscara.

Deberá presentar las proporciones de jugo, pulpa y cáscara correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

En el caso de los cremogenados de frutas cítricas se admite la trituración de las frutas enteras procesadas de manera que el cremogenado resultante contenga, como máx. 20% p/p de albedo y 1% p/p de flaveado y el agregado de agua en la cantidad tecnológicamente indispensable para el proceso de obtención, que no podrá superar el 10% p/p.

No se permitirá el agregado de albedo y/o flaveado ajenos a las frutas industrializadas.

Se rotularán *Cremogenado de...* llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente y las indicaciones de rotulación insertas precedentemente en este artículo.

En los triturados destinados a uso industrial exclusivo se admitirá el agregado de hasta 2000 mg/kg de ácido benzoico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de ácido sórbico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de una mezcla de ambos, expresados como ácidos y de 600 mg/kg de dióxido de azufre.

Se expendrán en envases bromatológicamente aptos de contenido mínimo de 10 kg, indicando en el rótulo la denominación, la indicación cuali-cuantitativa de los conservadores empleados y la fecha de elaboración.

Los Cremogenados de Frutas Cítricas presentarán las siguientes características:

	Naranja	Pomelo	Limón	Mandar
Sólidos solubles en grados Brix, Mín	10	8	8	10
Acidez, en ácido cítrico anhidro, g/100 g, Mín	0,4	0,6	2,0	0,3
Nitrógeno amínico, mg/100 g, Mín	18	18	15	18
Nitrógeno total, mg/100 g, Mín	100	100	-	-
Acido ascórbico, mg/100, Mín	35	35	30	35
Extracto seco, g% p/p, al vacío,70°C.	10-15	10-15	-	-
Insoluble en etanol 80°, g% p/p,Máx.	5,4	5,4	-	-
Pectinas totales, mg/100 g, Máx como ácido galacturónico	1500	1500	-	-
Aceite esencial ml/100g, Máx	0,12	0,12	-	-
Sólidos en suspens.,ml/ 100 ml de una diluc.al 10% p/v, Máx	17	17	-	-
Homogeneidad, % v/v, Mín	98	98	98	98
Mohos y levaduras, por g, Máx	100	100	100	100

Artículo. 1052 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1053 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1054 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1055 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1056 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1057 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1058 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1059 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1060 - (Res. MSyAS N° 2067/88) Anulado.

Artículo. 1061 - (Res. MSyAS N° 197/95) Se entiende por *Jugo de Tomate* el producto elaborado con el zumo pulposo sin diluir ni concentrar, extraído por presión de la fruta preferentemente calentada, sana, madura, fresca y limpia; envasado con o sin la adición de sal, con o sin la adición de edulcorantes nutri-

tivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y luego tratado adecuadamente por el calor para evitar su alteración.

Responderá a las siguientes exigencias:

- a) Estará libre de semillas, piel u otras partes del fruto, así como de cualquier cuerpo o sustancias extraños.

Debe contener una porción de sólidos insolubles finamente divididos en la pulpa, de modo tal que después de ser agitada, la pulpa no mostrará tendencia a separarse en 30 minutos como mínimo.

El color, olor y sabor serán los característicos del fruto maduro.

- b) No podrá contener más de 2 gramos por ciento en volumen de cloruros expresados como cloruro de sodio, ni más de 8 gramos por ciento en volumen de azúcares totales expresados como dextrosa, entre naturales y agregados. El contenido de sólidos solubles, libre de cloruro de sodio y azúcares, no será inferior a 4,20 por ciento determinados por refractometría a 20°C y expresados en grados Brix según la escala internacional de sacarosa.
- c) Por colado a través de la malla de 0,6 mm y por gravitación natural debe escurrir el 100% en no más de 30 minutos a la temperatura de 15-20°C.
- d) No presentará más de 20 campos positivos de mohos por ciento, según el método de Howard-Stephenson.
- e) El pH será inferior a 4,5.
- f) El jugo de tomate contenido en cualquier envase deberá ocupar como mínimo el 90% (v/v) de la capacidad de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

Este producto se rotulará *Jugo de Tomate*.

Artículo 1062 - Se entiende por *Jugo de uva*, el producto obtenido exclusivamente por expresión de las distintas variedades de uvas o sus mezclas, sanas, limpias y maduras; filtrado y estabilizado.

Deberá estar libre de semillas, restos de piel, así como de cualquier cuerpo o sustancia extraños.

El color, olor y sabor serán los característicos de la fruta madura, sin olores o sabores extraños, y podrá expendirse gasificado con gas carbónico, a una presión no menor de 1,5 atm a 21°C.

Presentará una acidez de 0,45 a 0,85/100 ml en ácido tartárico; un pH variable entre 3,1 y 4,1; un contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 17 y 25 g/100 ml.

Artículo 1063 - Se entiende por *Jugo o Zumo de manzana*, el producto sin fermentar obtenido por expresión y filtración exclusivamente de diferentes variedades de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias.

Presentará una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C.

Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml.

Se expendirá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

Artículo 1064 - (Decreto N° 444/74) Se entiende por *Jugo de Ananá*, el producto sin fermentar que se obtiene después de tamizado en forma adecuada el resultante de la expresión mecánica del fruto del ananá (*Ananas comosus*), sanos, limpios, maduros.

Se considerará como jugo el producto obtenido a partir de jugos concentrados según lo establecido en el Artículo 1048.

Este producto responderá a las siguientes condiciones:

- a) Tendrá el color, aroma y sabor característicos del jugo fresco.
- b) El contenido de sólidos solubles será no menor de 12,0% (determinados por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y expresados en grados Brix en la Escala Internacional para Sacarosa).
- c) El contenido en sólidos insolubles en suspensión no será superior a 3% en peso determinados por gravimetría sobre el centrifugado, lavado y desecado a 100-105°C).
- d) La acidez no será superior a 1,20% expresada en ácido cítrico anhidro.
- e) En contenido en etanol no será superior a 0,3% en peso.
- f) Estará libre de microorganismos patógenos, toxicogénicos u otros que puedan desarrollarse durante su almacenamiento.
- g) El contenido de filamentos de mohos no será superior a 20% de campos positivos por el método de Howard.
- h) Estará libre de sustancias extrañas.
- i) Queda permitido el agregado de ácido l-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada y en función de antioxidante, el que no deberá declararse en el rótulo.
- j) Para su conservación podrá aplicarse alguno de los sistemas permitidos de acuerdo al Artículo 1044 ó 1045 del presente Código.

Este producto se rotulará: *Jugo de Ananá*.

Se consignará en el rótulo el sistema empleado para su conservación (por ej: Pasteurizado, con conservante permitido).

Artículo 1065 - Exceptuando los jugos concentrados de uva, manzana, pera, pomelo, naranja y demás cítricos, se admite la adición de hasta 1,5 g por kg de ácido fórmico.

Artículo 1065 bis - (Decreto 9005/72) Con la denominación de *Néctar de ...* (damasco, ciruela, durazno, manzana, pera), se entiende el producto no fermentado pero fermentable, constituido exclusivamente por: No menos del 50% en volumen del jugo y pulpa en las proporciones que existan normalmente en la fruta correspondiente; adicionado de una solución de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, o miel, con o sin el agregado de ácidos orgánicos: cítrico, tártrico, málico o sus mezclas. Envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación.

- a) Las frutas empleadas deberán ser maduras, sanas y limpias.
- b) La pulpa de la fruta deberá ser finamente dividida, tamizada y homogeneizada.
- c) El producto terminado deberá estar libre de fragmentos de hojas, piel, semillas o huesos, pedúnculos u otras sustancias extrañas.
- d) Tendrán el color, sabor y aroma propios de la fruta madura y no presentarán alteraciones producidas por microorganismos u otros agentes físicos, químicos o biológicos.
- e) No deberá contener residuos de plaguicidas.
- f) No podrán ser adicionados de sustancias espesantes o estabilizantes.
- g) Podrán ser adicionados de ácido l-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada en función de antioxidante, pero no deberá ser mencionado en el rótulo ni como agregado, ni como antioxidante.
- h) El néctar deberá ocupar no menos del 90% en volumen, de la capacidad del envase, entendiéndose como tal el volumen de agua destilada a 20°C que puede contener el envase cerrado cuando está totalmente lleno.

Los néctares de las frutas mencionadas deberán responder a las siguientes características:

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

	Damasco	Ciruela	Durazno	Manzana	Pera
Sólidos solubles g/100 g, Mín	15	15	14	15	14
Sólidos insolubles g/100 g, Mín	0,4	0,3	0,3	0,4	1,0
Azúcares totales en azúcar invertido g/100 g, Mín	10	13	13	13	13
Acidez en ácido cítrico anhidro g/100 g, Máx	0,8	0,8	0,4	0,5	0,4
PH	3,8 a 4,2	3,0 a 3,5	3,5 a 4,2	3,3 a 4,2	3,8 a 4,2
Nitrógeno amínico en N. mg/100g, Mín	6,5	7,0	6,5	3,0	3,0
Etanol en volumen s/100 g, Máx	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Hidroximetilfurfural mg /100 g, Máx	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Viscosidad aparente en segundos, Mín	30	30	30	30	30
Ensayo de homogeneidad, V/V %, Mín	98	98	98	98	98
Sedimento en volumen %, Mín	30	30	20	30	50

Los sólidos solubles se determinarán por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y se expresarán en grados Brix en las escalas internacionales para sacarosa. La viscosidad aparente según el método de Lamb y Lewis (JAOAC 1959, Vol. 42, pág. 411). Las demás determinaciones según técnicas IRAM.

Rotulaciones:

Estos productos se rotularán: *Néctar de ...*, indicando el nombre de la fruta correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, siendo optativa la mención de la variedad o color.

Podrán asimismo presentarse en forma de mezcla, en cuyo caso se rotularán: *Néctar de ... y de ...*, indicando los nombres de los néctares constituyentes en el orden de sus proporciones.

Cuando se hubiere utilizado miel como edulcorante deberá rotularse: *Néctar de ... con miel*.

Si se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes totales, deberá rotularse: *Néctar de ... con azúcar y miel*.

Si la proporción de miel fuere inferior al 25% de los edulcorantes totales, no deberá mencionarse su presencia.

En el rótulo se consignará el volumen neto expresado en centímetros cúbicos o mililitros, así como toda otra exigencia reglamentaria.

GASES

Artículo 1066 - (Res. MSyAS N° 2451/88) El Anhídrido carbónico o Gas carbónico o Dióxido de carbono tanto en su estado líquido como gaseoso, que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente, o como refrigerante por inyección directa sobre alimentos, deberá satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Dióxido de carbono: mínimo 99,8% en volumen, muestra extraída de la válvula de consumo de líquido de tanques de almacenamiento a granel o extraída con el cilindro en posición horizontal

cuando se use este tipo de envase. En ambos casos la muestra tomada se debe encontrar al estado líquido.

- b) Monóxido de carbono: máx 50 cm³/m³ (ppm en volumen).
- c) Residuos no volátiles (aceites): máx 10 mg/kg (ppm en masa)
- d) Dióxido de azufre: máx 5 cm³/m³ (ppm en volumen)
- e) Hidrocarburos volátiles, expresados como metano: máx 20 cm³/m³ (ppm en volumen/)
- f) Fosfina, sulfuro de hidrógeno y otras sustancias orgánicas reductoras capaces de reaccionar con el ión diamino argéntico en solución acuosa: deberá cumplir el ensayo (United States Pharmacopeia XVII Ed) Norma IRAM 41178.

Artículo 1067 - El Nitrógeno que se emplea como propelente u otros usos deberá contener no menos de 99% en volumen de N₂; y no más de 1% en volumen de la mezcla de bióxido de carbono y oxígeno.

Artículo 1068 - El Oxido nitroso o Monóxido de Nitrógeno (N₂O) que se emplea como propelente deberá contener no menos de 97% en volumen de N₂O. No contendrá sustancias oxidantes ni reductoras; sólo podrá contener no más de 0,5 mg de bióxido de carbono por litro (0,25 por 1000 ml de CO₂).

HIELO

Artículo 1069 - Se entiende por *Hielo*, sin otro calificativo, el producto obtenido por congelación del agua potable al estado de reposo.

Se presentará en bloques opacos y traslúcidos en capas delgadas, con aspecto turbio y lechoso.

Artículo 1070 - Se entiende por *Hielo claro o semitransparente*, el producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso.

Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

Artículo 1071 - Se entiende por *Hielo cristalino o Hielo cristal*, el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Presentará un aspecto transparente en toda su masa y al examen químico deberá responder a la materia prima empleada y por el examen bacteriológico a las condiciones establecidas para el agua potable.

Artículo 1072 - Se entiende por *Hielo seco o Nieve carbónica*, el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

Presentará un peso específico de 1,1 a 1,5 (según el procedimiento de fabricación). Temperatura: -78,4°C. Poder total de absorción, incluso acción refrigerante del gas frío formado, 158 calorías por kilogramo.

Artículo 1073 - Se entiende por Hielo de salmuera, las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (-21°C a -26°C).

HELADOS Y POLVOS PARA PREPARARLOS

Artículo 1074 - (Res. MSyAS N° 2141/83) Con la denominación genérica de *Helados*, se entienden los productos obtenidos por mezclado congelado de mezclas líquidas constituidas, fundamentalmente, por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes consignados en este artículo, con el agregado de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

El producto final presentará una textura y grado de plasticidad característicos que deberán mantener hasta el momento de ser consumido.

Los helados podrán presentarse con recubrimiento diversos tales como baños de repostería, coberturas u otros, previamente autorizados.

Serán considerados como ingredientes las siguientes las siguientes materias alimenticias:

- a) Agua potable.
- b) Leche fluida, evaporada, condensada, desecada (entera, parcialmente descremada o descremada).
- c) Crema de leche, manteca.
- d) Edulcorantes nutritivos con excepción de lactosa, aceptados por el presente Código, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- e) Huevos y/o yemas frescos, congelados o en polvo.

En caso de emplearse huevos congelados, la temperatura de descongelamiento no deberá ser mayor de 10°C en la masa.

No se deberá descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

- f) Dulce de leche, yoghurt.
- g) Frutas frescas, confitadas, secas o desecadas, en conserva, pulpas, jugos, jarabes, jugos concentrados, dulces de frutas.
- h) Productos frutivos: cacao y/o chocolate, malta, café.
- i) Bebidas fermentadas y alcohólicas: vinos, licores, bebidas destiladas y otras autorizadas por el presente Código.

La adición de alcohol calculada como alcohol absoluto no debe ser mayor de 3% p/p.

- j) Granos o semillas: enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, autorizados por el presente Código.
- k) Otros productos que autorice la autoridad sanitaria competente.

Artículo 1075 - (Res. MSyAS N° 2141/83) Queda permitido agregar a los helados los siguientes aditivos alimentarios autorizados por el presente Código, los que podrán no ser declarados en el rotulado, con la excepción de las sustancias aromatizantes y/o colorantes:

- a) Esencias naturales y/o sintéticas.
- b) Colorantes naturales consignados en el Artículo 1324.
- c) Acidos orgánicos y/o sus mezclas y/o sus sales alcalinas.
- d) Fosfatos de sodio, potasio o calcio y/o polifosfatos de sodio y/o potasio, autorizados por el presente Código, en cantidades no superiores a 0,2% p/p, expresados en pentóxido de fósforo.
- e) Sorbitol, en cantidad no superior a 5,0% p/p.
- f) Espesantes/estabilizantes autorizados, en cantidad no superior a 0,5% p/p en el producto terminado.
- g) Emulsionantes autorizados en cantidad no superior a 0,5% p/p en el producto terminado.
- h) Se permitirá el agregado de aire y/o gas carbónico (dióxido de carbono).

El volumen de gas incorporado por cada 100 ml de mezcla fundida no podrá ser mayor de 120% calculados según la siguiente expresión:

$$(V_C - V_F) X 100$$

Donde; V_C : Volumen total del congelado

V_F : Volumen de la mezcla fundida (a 20 C°)

Artículo 1076 - (Res. MSyAS N° 2141/83) Las mezclas fluidas de las que por posterior congelación se obtengan los distintos tipos de helados deberán ser sometidas a un tratamiento térmico de 60-65°C durante 30 minutos como mínimo u otro equivalente aprobado por la autoridad sanitaria que garantice la destrucción de los germenos patógenos y/o las toxinas termolábiles.

A continuación, si las mezclas no son utilizadas en un plazo máximo de una hora, deberán ser enfriadas en todas sus partes y mantenidas a una temperatura no mayor de +6°C hasta la congelación, que deberá ser realizada dentro de las 24 horas.

Los ingredientes que no puedan ser sometidos al calor, tales como las frutas y/o pulpas, deberán ser sanas, maduras y en debidas condiciones de higiene.

Queda prohibido elaborar helados:

- a) Con agua no potable.
- b) Con leche cuya acidez sea mayor de 0,18% p/v expresada en ácido láctico.
- c) Con crema de leche cuya acidez sea mayor de 0,30% p/p expresada en ácido láctico.
- d) Con agregado de sustancias grasas distintas a la grasa de leche.
- e) Con materias primas y/o ingredientes que no respondan a las exigencias del presente Código y/o no sean aptas para el uso a las que se las destina.
- f) En recipientes metálicos que no cumplan con las exigencias de los Artículo 185 y 187 de presente Código.

Artículo 1077 - (Res. MSyAS N° 310/88) De acuerdo a sus características y/o a los ingredientes empleados en su elaboración, los helados se clasifican en:

1. *Helados de agua o Sorbetes*: esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Extracto seco, Mín: 20,0% p/p
- Materia grasa de leche, Máx: 1,5% p/p

2. *Helados o Helados de leche*: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólidos no grasos de leche, Mín: 6,0% p/p
- Materia grasa de leche, Mín: 1,5 % p/p

3. *Crema heladas o Helados de crema*: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche y han sido adicionados de crema de leche y/o manteca.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólidos no grasos de leche, Mín: 6,0 % p/p
- Materia grasa de leche, Mín: 6,0 % p/p

Los helados definidos en los Incs precedentes que se expendan envasados, deberán rotularse: *Helados de agua o Sorbete*; *Helado o Helado de leche*; *Crema helada o Helado de crema*, según corresponda y por debajo de esta denominación deberán figurar con caracteres de buen tamaño y visibilidad, la leyenda: *de ...*, indicando el nombre de componente o fruta que lo caracteriza o bien la expresión: *Sabor a ...* cuando ha sido adicionado de una esencia permitida, seguido de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Para poder incluir en su denominación y/o rotulación el nombre de una fruta, los distintos tipos de helados definidos en los Incs precedentes 1, 2 y 3 deberán ser adicionados, previamente a la congelación, de no menos de 20% p/p de jugo y/o pulpa y/o trozos de la misma.

En el caso de frutas ácidas (limón, grosella, frambuesa y frutilla), de kumquat (quinoto) y de banana, el agregado no será menor del 10% p/p. En el caso de frutas secas y coco rallado, el agregado no será menor del 8% p/p.

Se permite el refuerzo del aroma con esencias autorizadas, con declaración en el rotulado.

Cuando la denominación de los distintos tipos de helados definidos precedentemente signifique o dé a entender que el producto contiene huevo, deberá presentar un contenido mínimo de yema del 3% p/p.

Los helados que se denominen *de chocolate* deberán ser adicionados de no menos del 3% p/p de cacao en polvo y/o chocolate.

También podrán denominarse con nombres de fantasía, o tradicionales, impuestos por el uso, tales como: *Crema rusa*, *Crema marrón glacé*, *Crema americana* u otras. En caso de utilizar la palabra crema en la designación los helados deberán responder a las exigencias del Inc 3 del presente artículo.

4. *Torta Helada* o denominaciones similares: corresponden a los productos elaborados con los distintos tipos de helados definidos precedentemente a los que se ha agregado diversos ingredientes tales como bizcochuelo, masa de tortas, sustancias alimenticias de relleno, sustancias decorativas y otros productos alimentarios aceptados por el presente Código.

La base helada, excluidas las sustancias de relleno y/o decoración, deberá cumplir los requisitos especificados precedentemente para cada tipo de helado.

Estos productos se rotularán: *Torta helada de* o con un nombre de fantasía debiendo consignar a continuación la descripción y/o denominación del o de los helados que constituyan la base helada, según correspondiera, y de los demás productos alimentarios de relleno y/o decoración.

5. *Helados de bajo contenido glucídico*: esta denominación corresponde a helados modificados en su contenido glucídico.

Deberán responder a las exigencias generales para productos dietéticos y en particular a las correspondientes para productos de bajo contenido glucídico.

En el caso de contener edulcorantes no nutritivos, deberá declararse su presencia cualitativamente y cuantitativamente con letras de un tamaño no menor de 2,0 mm de altura y 1,0 mm de ancho.

Los helados y tortas heladas y productos similares que se expendan envasados y rotulados deberán consignar en los rótulos de cada unidad, el peso o volumen neto y las materias primas y aditivos utilizados, en orden decreciente de sus proporciones.

La fecha de elaboración (mes y año) y/o la fecha de vencimiento (mes y año), deberán consignarse en los envases de expedición y documentos que los acompañen.

Los helados definidos en el Inc 5, deberán además, consignar en el rotulado la fecha de elaboración (día, mes y año) y la fecha de vencimiento de aptitud (día, mes y año).

En los establecimientos que elaboran helados en forma artesanal y expendan en forma directa al público, se deberá anunciar en forma visible y clara el tipo de helado según la clasificación precedente y la mención del componente o fruta que lo caracteriza.

Cuando se emplean sustancias aromatizantes autorizadas deberá declararse Con sabor a ...

Asimismo deberá declararse la cantidad aproximada en peso (gramos) o volumen (cm³) de los helados que se suministren en las presentaciones cuyo peso sea superior a 250 g.

(Res. MSyAS N° 305/93) - Los helados que respondan a las características definidas en el Inc 5, elaborados en forma artesanal (Helados Dietéticos Artesanales) podrán expendirse en los mismos locales donde se expendan los helados artesanales, pero en un área distinta, dentro del mismo local, se deberá exhibir las exigencias de rotulación del Artículo 1345, a excepción del Inc c).

El expendio debe realizarse ya sea en la planta de elaboración o en sucursales de la misma empresa.

Artículo 1078 - (Res. MSyAS N° 2141/83) Los distintos tipos de helados deberán, responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

I. Helados de elaboración industrial:

- a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:
 - 1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de $1 \times 10^5/g$.
 - 2. Bacterias coliformes: Más de $1 \times 10^2/g$.
 - 3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
 - 4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de $1 \times 10^2/g$.
 - 5. Salmonella: Presencia en 50 g
 - 6. (Res. MSyAS N° 23/95) Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo.
- b) Ausencia de toxinas microbianas.

II. Helados de elaboración artesanal:

- a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:
 - 1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de $2 \times 10^5/g$
 - 2. Bacterias coliformes: Más de $1,5 \times 10^2/g$
 - 3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
 - 4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de $5 \times 10^2/g$
 - 5. Salmonella: Presencia en 50 g
 - 6. (Res. 23, 30.01.95) Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo.
- b) Ausencia de toxinas microbianas.

Artículo 1079 - (Res. MSyAS N° 2141/83) Los establecimientos que elaboren helados en forma artesanal y los expendan al público al detalle y/o los envíen a otros locales para su venta directa al público, deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) Presentar ante la autoridad sanitaria competente, la declaración de la composición de las mezclas básicas en lo que respecta a los componentes indicados en el Artículo 1074 Inc a), b), c), d) y e).
- b) Mantener los vasitos, cucuruchos y otros elementos en el lugar de expendio de los helados, en adecuadas condiciones de higiene, así como las cucharitas de madera o material plástico, las que deberán ser entregadas por el expendedor, no pudiendo permanecer al alcance del público.
- c) No expender helados que contengan dióxido de carbono en forma de nieve carbónica, escamas de hielo y/o restos de la mezcla congeladora.

Artículo 1079 bis - (Res. MSyAS N° 711/85) Con las denominaciones genéricas de *Polvo para preparar helados*, *Preparado básico para helados y similares*, se entienden los productos en polvo elaborados en base a ingredientes consignados en el Artículo 1074 con el agregado optativo de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

Estos productos reconstituidos con agua y/o leche y/o zumos de frutas en la proporción, que así como las instrucciones de preparación, deben figurar obligatoriamente en el rotulado, permitirán la obtención de un producto final que responda, de acuerdo a su denominación, a todas las exigencias del Artículo 1077 del presente.

Deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5% y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

- a) Ausencia de germen patógeno. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:
 - 1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 h: mayor de 5×10^4 /g
 - 2. Bacterias coliformes: Más de 10/g
 - 3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
 - 4. *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: Más de 10/g
 - 5. *Salmonella*: presencia en 25/g
 - 6. *Bacillus cereus*: Más de 100/g
- b) Hongos y/o levaduras: Máx: 5×10^6 /g

Deberán denominarse: ... *para preparar helados de ...*, indicando el tipo de helado y el nombre del componente que los caracteriza o bien ... *para preparar helado de ...*, indicando el tipo, *con sabor a...*, cuando han sido adicionados de una esencia permitida, seguida de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Deberán consignar en el rótulo, la fecha de vencimiento, el peso neto y la indicación de la cantidad en peso de producto final, que se puede preparar con el contenido del envase.

CAPITULO XIII
BEBIDAS FERMENTADAS

CERVEZAS

Artículo 1080 - (Res. MSyAS N° 2142/83) Con la denominación genérica de *Cerveza*, se entiende la bebida que se obtiene por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada sola o en mezcla con otros cereales (malteados o no), sustancias amiláceas o transformadas, lúpulo, levadura y agua potable.

Este producto se denominará:

1. De acuerdo a los cereales utilizados:

Cerveza genuina: cuando se elabore exclusivamente con un mosto proveniente de cebada germinada.

Cerveza: cuando se elabore con mosto de cebada germinada y hasta 40% de otros hidratos de carbono.

Cerveza de ..., (indicando el/los cereales empleados distintos de cebada): cuando se elabore con mosto de cebada germinada y más de 40% y hasta un máximo de 80% de otras fuentes de amiláceas.

La denominación del o de los cereales distintos de la cebada deberá indicarse en el rotulado con caracteres iguales a los de la palabra cerveza.

Deberá indicarse la composición porcentual de la mezcla de cereales y en caso de utilizarse hidratos de carbono derivados, estos deberán declararse en el rótulo con su denominación.

2. De acuerdo al contenido de extracto del mosto original:

a) Para las cervezas claras:

Cerveza liviana: cuando el contenido de extracto en el mosto original (extracto primitivo calculado) sea mayor o igual a 6% p/p y menor o igual a 10,5% p/p.

Cerveza común o Cerveza: cuando el contenido de extracto en el mosto original (extracto primitivo calculado) sea mayor de 10,5% p/p.

Cerveza especial (denominación optativa): cuando el contenido de extracto en el mosto original (extracto primitivo calculado) sea mayor de 11,5% p/p.

Cerveza extra (denominación optativa): cuando el contenido de extracto en el mosto original (extracto primitivo calculado) sea mayor de 13,5% p/p.

b) Para las cervezas oscuras:

Cerveza negra (tipo Munich): se elaborarán con un mosto original que tenga un extracto (extracto primitivo calculado) mayor de 12% p/p. Si el extracto supera el valor de 13,5% p/p podrán denominarse Extra.

3. De acuerdo al contenido de alcohol:

Cerveza sin alcohol: cuando el contenido de alcohol sea inferior a 0,7% p/p.

Con las denominaciones siguientes se entienden los productos de cervecería que se especifican a continuación:

Malta líquida: bebida fabricada exclusivamente con un mosto de cebada germinada, poco o no fermentada, aromatizada o no, con lúpulo.

Su contenido en alcohol deberá ser inferior a 1,2% p/p.

Extracto de malta: producto seco o de consistencia siruposa o pastosa, obtenido exclusivamente con malta de cebada sometida a tratamientos especiales (maceración, digestión, concentración u otros).

No debe contener más de 0,1% p/p de alcohol; su extracto seco no será inferior a 65% p/p.

Los extractos de malta denominados diastásicos tendrán un poder diastásico, referido a 100 g de extracto seco, capaz de convertir su propio peso de almidón en azúcar, en un tiempo menor a 10 minutos, a 55°C de temperatura.

Artículo 1081 - (Res. MSyAS N° 2142/83) En la elaboración de las cervezas, se autorizan y se prohíben determinadas prácticas según se expresa a continuación:

1. Prácticas permitidas:

- a) El agua potable a utilizar en el braceado podrá ser modificada únicamente en su pH y dureza previamente a su utilización.
- b) El tratamiento con sustancias tales como: tierra de infusorios, carbón activado, tanino albúmina, gelatina, bentonita, alginatos, gel de sílice y caseína.
Se admite el uso de poliamidas autorizadas y de polivinil polipirrolidona, siempre que polímeros empleados respondan a las siguientes exigencias: no cederán más de 50 mg de productos solubles por kg en cada solvente cuando se mantenga en ebullición o reflujo durante tres horas en agua, ácido acético al 5% v/v y alcohol al 50% v/v.
- c) La filtración con materias inocuas tales como papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios, perlita, carbón activado.
- d) La adición de extracto de lúpulo a los mostos.
- e) La adición de enzimas tales como amilasa, papaína, pepsina, gluconasas y amiloglucosidasas. Las enzimas deben ser obtenidas por procesos que remuevan los organismos celulares vivos.
- f) El agregado, como antioxidantes y estabilizantes de ácidos ascórbico, isoscórbico (eritórbico) o sus sales en la proporción máxima de 4 g x cada 100 litros.
- g) El refuerzo de la coloración de las cervezas con colorante caramelo obtenido exclusivamente azúcar refinado o dextrosa y con extractos de malta tostados.
- h) La pasteurización o esterilización por medios físicos.
- i) La carbonatación con anhídrido carbónico que responda a las exigencias del Artículo 1066 del presente Código.
- j) El agregado de agua potable a fin de reducir el valor del extracto en el mosto original cuando se utilicen mostos concentrados en la elaboración.
- k) (Res. MSyAS N° 294/99) el sulfitado por métodos autorizados, admitiéndose una cantidad máxima en el producto de 20 mg/l, expresado como SO₂.

2. Prácticas prohibidas:

- a) La adición de agua, la mezcla de distintas cervezas y toda otra manipulación del efectuada fuera de las fábricas.
- b) La adición de alcohol de cualquier procedencia.
- c) El empleo de sucedáneos del lúpulo o de cualquier otro principio amargo extraño.
- d) El empleo de materias colorantes, edulcorantes no nutritivos, sustancias conservadoras estabilizantes, esencias y cualquier otro ingrediente cuyo uso no esté expresamente autorizado para estos productos.

- e) El agregado de saponinas u otras sustancias espumígenas.
- f) La mezcla de residuos de extracción con azúcares, sustancias amiláceas y colorantes.

Artículo 1082 - (Res. MSyAS N° 2142/83) Las cervezas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.
- b) La turbidez no será mayor a 3 unidades de formazina.
- c) Acidez total expresada como ácido láctico: no deberá exceder de 3 por ciento p/p referido al extracto del mosto original.
- d) Acidez volátil expresada como ácido acético: no deberá ser superior a 0,5% p/p referido al extracto del mosto original.
- e) Glicerina: no deberá exceder de 3% p/p referido al extracto del mosto original.
- f) Anhídrido fosfórico (P₂O₅) y nitrógeno total: mín. 0,40% p/p referido al extracto del mosto original para cada uno en el caso de las cervezas genuinas. Para el resto se admitirá un mín. de 0,35% p/p.
- g) pH: deberá estar comprendido entre 4 y 5. En el caso de las cervezas sin alcohol y de malta líquida el valor máximo podrá ser 5,5.
- h) Dióxido de carbono: deberá ser superior a 0,3% p/p.
- i) Extracto primitivo (Ep) o extracto en el mosto original (calculado): debe corresponder a los límites fijados en el Artículo 1080 para cada tipo.

Se obtendrá empleando la siguiente fórmula:

$$Ep = \frac{(2,0665 \times A + E) \times 100}{1,0665 \times A + 100}$$

donde:

A = % de alcohol p/p

E = Extracto seco por ciento p/p

- j) Grado de fermentación: no deberá ser inferior a 46%.

Esta disposición no rige para las maltas ni para las cervezas sin alcohol.

Se calculará con la siguiente expresión: $\frac{Ep - E \times 100}{Ep}$

Artículo 1083 - (Res. MSyAS N° 2142/83) Las cervezas y productos de cervecería deberán ser envasados en recipientes bromatológicamente aptos de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable u otros autorizados por la autoridad sanitaria nacional.

(Res. MSyAS N°124/95) Deberán rotularse de acuerdo a las denominaciones del Artículo 1080, consignando el contenido neto y su graduación alcohólica centesimal con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

De acuerdo a sus características podrán denominarse: *Pilsen, Munich, Viena, Bock* y otros anteponiendo la palabra Tipo ante cada denominación.

Los productos a granel para venta al detalle en el lugar de expendio, se envasarán en barriles de madera inodora revestida de compuestos resinosos, píceos o sintéticos, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto, o de acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar el contenido.

Todos los recipientes, tuberías, robinetes y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 1084 - Con la denominación de Hidromel o Aguamiel, se entiende la bebida procedente de la fermentación alcohólica de cocimiento de miel diluida en agua potable.

1. Con la denominación de *Hidromel* compuesto o *Hidromel de frutas*, se entiende el producto obtenido por la fermentación alcohólica de un cocimiento de miel agua potable y lúpulo, adicionado de zumos de frutas (Hidromel de frutas). Cuando se adicionen aromas sintéticos se las denominará: *Hidromel con sabor a...*
2. Los calificativos de: *Seco, dulce, espumoso y gasificado* quedan reservados para los Hidromeles además de responder a las definiciones anteriores, se caracterizan por un contenido variable de azúcar (Tipo dulce y Tipo seco) y por su efervescencia propia (Tipo espumoso) o proporcionada artificialmente (Tipo gasificado).
3. Decláranse operaciones permitidas en los Hidromeles las siguientes:
 - a) La adición de ácido cítrico, láctico o tartárico hasta la dosis máxima total de 250 g por hectolitro, y la de bitartrato de potasio, hasta la dosis máxima de 25 g por hectolitro.
 - b) El empleo de levaduras seleccionadas y la adición de fosfato de amonio cristalizado puro, y fosfato bicálcico puro en la medida indispensable para permitir una fermentación regular.
 - c) El uso de clarificantes puros como ser: albúmina, caseína, gelatina, cola de pescado y la adición de tanino en la medida indispensable para efectuar la clarificación.
 - d) La coloración con caramelo y el tratamiento con anhídrido sulfuroso o con bisulfitos alcalinos puros, siempre que el hidromel no retenga más de 150 partes por millón de anhídrido sulfuroso total.
 - e) La incorporación de gas carbónico apto para el uso a que se destina.
4. Se consideran ineptos para el consumo:
 - a) Los hidromeles que presenten caracteres anormales o se hallen alterados.
 - b) Los elaborados con soluciones de sacarosa o dextrosa, o con otros productos azucarados autorizados.
 - c) Los preparados con mieles en contravención al presente.
 - d) Los que presenten una acidez volátil expresada en ácido acético superior a 2,5% o contengan más de 150 partes por millón de anhídrido sulfuroso total.
 - e) Los que contengan sustancias conservadoras, colorantes y esencias prohibidas y extrañas.

SIDRAS

Artículo 1085 - Con la denominación genérica de Sidra o Sidra genuina, se entiende la bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica normal del zumo de manzanas frescas, industrialmente sanas y limpias, con o sin la adición de zumo de peras sanas y limpias, en una proporción no superior al 10%.

El producto terminado podrá o no gasificarse con bióxido de carbono, quedando expresamente prohibida la denominación de Sidra champagne o Sidra achampagnada o similares para los productos gasificados.

Las bebidas que imiten a la sidra o las mezclas de sidra con otras bebidas, sean o no alcohólicas en cualquier proporción que fuere, serán clasificadas como bebida artificial y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra.

Artículo 1086 - A los efectos establecidos en el presente, se consideran sidras no genuinas:

1. Las sidras obtenidas por utilización de residuos del prensado de las frutas.

2. Las sidras que hayan sido adicionadas de sustancias que, aún siendo naturales en las sidras genuinas, modifiquen o alteren la relación entre sus componentes.
3. Las sidras que contengan menos de 4% de alcohol en volumen a 15°C, con una tolerancia analítica de 0,3%, exceptuándose las sidras sin alcohol que podrán contener 0,5% de alcohol como máximo.

En todos los casos el alcohol deberá provenir exclusivamente de la fermentación natural de los zumos.

4. Las sidras que contengan menos de 16 g por litro de extracto seco reducido, entendiéndose por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°C las cantidades de azúcares que excedan de 1 g por litro.
5. Las sidras que contengan menos de 1,80 g por litro de cenizas, a 500-550°C, con 0,20 g por litro de tolerancia analítica, en menos.

Artículo 1087 - Son admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas sin declaración las que se indican a continuación:

1. *En los zumos:* la adición de tanino, fosfato de amonio o fosfato de calcio, ácido cítrico, tartárico o málico puros; el empleo de levaduras seleccionadas; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros, siempre que la cantidad retenida por el producto que se destine directamente al consumo no exceda de 320 mg de anhídrido sulfuroso total o de 20 mg de anhídrido sulfuroso libre, una tolerancia de 10% para compensar errores de dosificación en la escala industrial y el empleo de clarificantes autorizados para las sidras.
2. *En las sidras:* la mezcla entre sí de sidras de procedencia nacional aptas para el consumo; la adición de tanino, ácidos tartárico, cítrico o málico puros; la incorporación de sacarosa y/o zumo concentrados de manzanas; la clarificación y filtración mediante albúmina, gelatina o ictiocola puras, bentonita y otros productos autorizados; el tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos puros dentro de las condiciones fijadas para los zumos destinados al consumo; el agregado de anhídrido carbónico puro la aplicación del frío y del calor.
3. Queda permitida en las sidras la adición de hasta 250 mg por litro de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio y/o calcio.

Artículo 1088 - Prohíbese la coloración artificial de las sidras como la adición de edulcorantes artificiales, bonificadores, antifermentativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar las características organolépticas naturales de las sidras y en general la agregación de todo producto que no esté autorizado expresamente por la autoridad sanitaria nacional.

Las prohibiciones precedentes serán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra.

Artículo 1089 - Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidras en infracción al presente.

Artículo 1090 - Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas:

1. Las tendientes a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente o a disimular su alteración.
2. La exhibición, literatura o expendio de sustancias destinadas a efectuar esas manipulaciones.
3. La venta de las sustancias a que se refiere el Inc 2 con nomenclatura o designación susceptible inducir a la creencia de que con ellos pueden ser preparadas bebidas que legalmente substituyan parcial o totalmente a los productos genuinos.

Artículo 1091 - Se consideran como ineptas para el consumo:

1. Las sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradables o en cualquier forma alteradas y las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,50 g por litro expresada en acético.
2. Aquellas a las cuales se hubiera adicionado alguna de las sustancias prohibidas en el Artículo 1088.

VINOS Y PRODUCTOS AFINES

Artículo 1092 - Se entiende por Uva para vinos, el fruto fresco, maduro, sano y limpio de la *Vitis vinifera* L en sus distintas variedades y que una vez cosechado no ha sufrido proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales.

Los productos derivados de la uva son:

- a) *Mosto virgen de uva*: Es el jugo obtenido por expresión o molienda de la uva fresca, sin hollejos pepitas ni escobajos, en tanto no haya comenzado a fermentar.
- b) *Mosto de uva en fermentación*: Es el mosto en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de 5% en volumen.
- c) *Mosto estabilizado*: Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasteurización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas autorizadas.
- d) *Mosto concentrado*: Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmica, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.
- e) *Arrope de uva*: Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g de azúcar reductor por litro, expresado como dextrosa.
- f) *Caramelo de uva*: Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g de azúcar por litro.
- g) *Chicha de uva*: Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g de azúcar reductor por litro. Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.
- h) *Mistela*: Es el producto que se obtiene por la adición de alcohol vínico al jugo de uva hasta graduación máxima de 18% de alcohol en volumen.

El jugo de uva o mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración al vacío o adición de mosto concentrado un contenido no menor de 250 g de azúcares reductores por 1.000 ml (expresado en glucosa).

Artículo 1093 - Vinos genuinos: Los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción.

Artículo 1094 - Vino Regional: Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen.

Artículo 1095 - Se admiten los siguientes tipos generales de vinos:

- a) *Comunes*: Los vinos tintos, blancos, claretos o rosados que son librados al consumo año a año después de terminada su elaboración y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los Vinos Finos o los Reserva.
- b) *Finos*: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas), elaborados con técnicas adecuadas y

sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

- c) *Reserva*: Son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En los rótulos de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

Artículo 1096 - Los vinos y mistelas importados, para su inscripción, deberán acompañarse del certificado expedido por laboratorios del país de producción que hayan sido especialmente autorizados y deberán estar debidamente legalizados.

Artículo 1097 - No se considerarán como vinos genuinos, seguidos de la mención de la zona de producción, los obtenidos por cortes de elaboraciones de distintas zonas de producción.

Queda prohibida la mezcla de vinos importados entre sí, así como también la mezcla con vinos nacionales.

Artículo 1098 - Vinos especiales (licorosos y/o generosos):

1. *Categoría A*: Es el vino seco o dulce que sin adiciones posee un grado alcohólico de 12,5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° en volumen.
2. *Categoría B*: Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración.
3. *Categoría C*: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

Artículo 1099 - *Vinos espumosos o espumantes*: Son los blancos, tintos, rosados, obtenidos por una segunda fermentación en envase cerrado con el agregado o no de sacarosa o mosto concentrado.

Debe expendirse con una presión no inferior a 4 atmósferas a 20°C.

Artículo 1100 - *Vino gasificado*: El que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro después de su elaboración definitiva, debiendo hacerse constar dicha denominación en los rótulos adheridos a los envases.

Artículo 1101 - *Champaña o Champagne*: Son los obtenidos con vinos blancos o rosados, que previa adición de sacarosa y levaduras seleccionadas, se los somete a una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado.

Pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituídos por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original.

Deben expendirse con una presión de gas carbónico no inferior a 4 atmósferas a 20°C.

Artículo 1102 - Vinos compuestos (Vermut, Vinos Quinados): Son los elaborados con no menos de 75% en volumen de vino, adicionado o no de alcohol, con el agregado de sustancias amargas, estimulantes, aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela.

Como colorante podrá emplearse caramelo.

Se entenderá por *Vermut dulce o Tipo Torino*, el que contenga no menos de 150 g de azúcar por litro y 15-17° centesimales de alcohol; *Vermut seco o Tipo Francés*, el que contenga menos de 80 g de azúcar por litro y 18° centesimales de alcohol.

Los vinos quinados deberán contener no menos de 0,12 g por litro de alcaloides totales de la quina, calculado como sulfato de quinina con dos moléculas de agua, provenientes de la maceración o infusión de Quina calisaya o del agregado de tintura de quina.

Artículo 1103 - Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:

1. Para los mostos: La adición de mosto concentrado, de alcohol vínico, ácido tartárico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, el uso del calor o del frío, levaduras seleccionadas, clarificantes autorizados, la concentración y el corte con vinos.
2. Para los vinos: La adición de ácidos tártrico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, carbónico tartrato neutro de potasio; el uso del calor o del frío para asegurar su conservación; el empleo levaduras seleccionadas; la mezcla de dos o más vinos provenientes de distintas elaboraciones o cosechas; la alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales; el empleo de clarificantes autorizados y el fitato de calcio (desferrizantes).
3. La adición de hasta 250 mg por litro de ácido sórbico o su equivalente en sorbatos, en los vinos con azúcar fermentable la que se efectuará en bodega bajo control técnico autorizado.
4. Otras prácticas enológicas admitidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura que cumplan debidos recaudos en materia higiénicosanitaria y hayan sido previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional cuando comprendan el agregado de aditivos.

Artículo 1104 - Queda prohibida la circulación de vinos:

1. Adicionados de agua en cualquier momento de su elaboración o con sustancias que aún siendo normales en los vinos, alteren su composición o desequilibren la relación de sus componentes.
2. Adicionados con sustancias tales como materias colorantes, conservadores y antifermentos autorizados, edulcorantes, ácidos minerales y, en general, sustancias extrañas que no existan normalmente en los mostos. A estos productos se los clasificará como Vinos adulterados.
3. Obtenidos con pasas de uva, orujos y heces o borras. Estos productos serán clasificados: artificiales.
4. Averiadados y alterados por enfermedades. Estos productos se declararán Ineptos para el consumo, pudiendo ser destinados a la elaboración de vinagres o a la destilación cuando sean propios para ello.

Del mismo modo serán clasificadas las mezclas de vinos sanos con vinos enfermos o corregidos (ácidos, maníticos, etc).

Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos pero contengan gérmenes de enfermedades que, a juicio de la autoridad competente, puedan desaparecer, serán sometidos con su intervención a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.

5. Que contuvieran más de 2 g por litro de acidez volátil, expresada en ácido acético. Estos vinos considerarán Alterados.
6. Que contuvieran más de 1 g por litro de cloruros, expresados como cloruro de sodio o más de 1,20 g por litro de sulfatos, expresados como sulfato de potasio, estos productos se considerarán Adulterados.
7. Que contuvieran más de 20 mg por litro de anhídrido sulfuroso libre o más de 300 mg por litro anhídrido sulfuroso total, salvo los vinos Sauternes, en los que se admitirá hasta 450 mg por litro.

Estos productos se considerarán manipulados y podrán destinarse al consumo cuando, por corte aireación, se los coloque en condiciones de aptitud.

8. Que contengan más de 120 mg de sorbitol por litro en los vinos de producción nacional.

Artículo 1105 - Queda prohibido fabricar, exponer, expender y anunciar productos o mezclas destinados a mejorar o dar aroma a los vinos o mostos, así como colorantes, edulcorantes o conservadores prohibidos, o cualquiera otra substancia que tenga por objeto engañar al consumidor sobre sus cualidades esenciales, origen o clase o con el fin de falsear los resultados analíticos o disimular una alteración.

Artículo 1106 - Los vinos y demás productos obtenidos a partir de la uva, no podrán salir de bodega o de aduana sin el análisis previo que establezca su carácter normal y aptitud para el consumo, debiendo, durante su circulación, tenencia y expendio, responder al análisis originario, con las variaciones que espontáneamente pueden experimentar por su evolución natural.

Artículo 1107 - En los rótulos de los envases deberá indicarse la zona de producción y en los vinos nacionales no podrán utilizarse expresiones que se refieran a lugares geográficos extranjeros.

Las denominaciones extranjeras que impliquen un proceso particular de elaboración y una calidad determinada, sólo podrán utilizarse para los productos que presenten características parecidas a las propias del que imiten.

CAPITULO XIV

BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES,
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y LICORES

Art 1108 - Se consideran Alcoholes directos o Aguardientes naturales, los productos de la destilación especial de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica o de bebidas alcohólicas que en ningún caso podrán tener una graduación superior a los 85° centesimales.

Estos productos serán declarados Aptos para Manipular, siempre que su contenido en furfural no exceda el límite de 0,08 g por litro de alcohol absoluto y/o su riqueza en alcohol metílico no pase de 3 ml por 1000 ml de aguardiente. Mayor cantidad de alcohol metílico se admitirá en los productos aptos para manipular en los casos específicamente mencionados en el presente Código.

Por destilación especial, se entiende la realizada en un alambique simple de caldera o de columna, pero de rectificación parcial, para obtener un producto de determinadas características y tenor de impurezas admitido.

Art 1109 - Se considera Alcohol, Alcohol neutro o Alcohol rectificado, el obtenido por la destilación y rectificación de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica como también el producto de la rectificación de aguardientes naturales.

El contenido alcohólico no podrá ser inferior a 95° centesimales, tomado a la temperatura de 15°C para los productos en circulación y la suma de sus impurezas no excederá de 0,5 g por litro de alcohol considerado absoluto.

Alcohol vínico es el alcohol rectificado y desmetilizado procedente del vino o de productos vínicos.

Art 1110 - (Res. MSyAS 1389/81) Con la denominación genérica Bebidas alcohólicas destiladas, se entienden los aguardientes obtenidos por destilación directa o por redestilación, por cortes entre sí o por hidratación conveniente de los productos destilados.

Durante el proceso de fermentación de los mostos fermentados o de los alcoholes a destilar, podrán ser aromatizados cuando así lo requiera la bebida a obtener.

Las bebidas alcohólicas destiladas o aguardientes naturales deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) (Res. MSyAS 13/95) Graduación alcohólica comprendida entre 35° y 65° Centesimales.
- b) Substancias volátiles totales o No alcohol (aldehidos, ácidos, ésteres, furfural, alcoholes superiores) estarán comprendidas entre 0,65 g y 5 g por litro, exceptuándose de esta exigencia aquellas bebidas alcohólicas para las que específicamente se establezcan valores particulares.

Las bebidas alcohólicas destiladas podrán ser adicionadas de hasta 2% p/v de edulcorantes de origen natural (ejemplo: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, miel o sus mezclas) en este caso a la denominación que le corresponda podrá agregarse la leyenda: *Bebida espirituosa seca o Bebida alcohólica seca* o simplemente agregar el calificativo *Seco o Seca* cuando así corresponda a la designación del producto.

Art 1111 - (Decreto 112/76) Las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de mostos fermentados de frutas, jugos y/o pulpas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Graduación alcohólica no mayor de 55° centesimales.
- b) Impurezas totales, máx. 10,0 g por litro.
- c) Alcohol metílico, máx. 1,0 ml por litro.

d) Furfural, máx. 40,0 mg calculado por litro de alcohol absoluto.

Los aguardientes de frutas declarados Aptos para manipular podrán contener hasta 4,0 ml de alcohol metílico por litro de aguardiente.

Art 1112 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con la denominación de Aguardiente o Brandy, sin otra palabra o frase que la califique, se entiende la bebida alcohólica obtenida exclusivamente de la destilación del vino sano o de un mosto fermentado de uvas frescas maduras, sanas y limpias.

Por lo tanto, no podrá denominarse Brandy a las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de un mosto fermentado de, o con cereales, melazas, sustancias hidrocarbonadas o sus mezclas.

Este productos se rotulará: *Aguardiente de uva, Aguardiente de vino o Brandy, Brandy de vino o Brandy de uva.*

Art 1113 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con la denominación de *Aguardiente de ... o Brandy de ...*, seguido del nombre de la materia prima que corresponda, se entienden las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación especial de un mosto fermentado de frutas frescas, sanas, maduras, limpias, sus jugos y/o pulpas, con o sin semillas en sus proporciones naturales.

Estos aguardientes podrán llevar la denominación empleada en el país de origen que son típicos, tal como consta en los artículos correspondientes del presente Código y cumplimentar las exigencias que se establecen para cada uno en particular.

Estos productos se rotularán: *Brandy de ... o Aguardiente de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas, en caso de mezcla.

Art 1114 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con el nombre de Pisco, se entiende el producto obtenido por la destilación de un mosto fermentado de uvas frescas, maduras, sanas y limpias, en presencia del orujo y borras correspondientes.

Este producto se rotulará: *Pisco*, estando facultado, también, rotularlo: *Aguardiente de uva.*

Cuando durante la fermentación del mosto, se haya agregado otra u otras frutas el producto se rotulará: *Pisco de ... o Aguardiente de uva y de ...*, llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las frutas agregadas.

Art 1115 - (Res. MSyAS N° 1389/81) De acuerdo a lo establecido en el Art 1113 se admiten los siguientes aguardientes:

1. Con la denominación de Kirsch, Kirschwasser o Aguardiente de Guindas y Cerezas, se entiende la alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de guindas y cerezas, frescas, maduras, sanas y limpias, con o sin semillas correspondientes y en su proporción natural.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El contenido de No alcohol incluido el ácido cianhídrico, deberá ser no menor de 200 mg, calculado para 100 ml de alcohol absoluto.
- b) Furfural, máx. 40 mg calculado por litro de alcohol absoluto.
- c) Acido cianhídrico, máx. 50 mg por litro.
- d) Alcohol metílico, máx. 1,0 ml por litro
- e) Acidez en ácido acético, máx. 1,80 por litro.

Este producto se rotulará: *Aguardiente de Guindas y Cerezas o Kirsch o Kirschwasser.*

Cuando se rotule con una de las dos últimas palabras deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda: *Aguardiente de cerezas.*

2. Con la denominación de Cherry brandy o Aguardiente de cerezas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado exclusivamente de cerezas frescas, maduras, sanas y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inc 1

Este producto se rotulará: *Aguardiente de Cerezas o Cherry brandy* y, en este último caso, deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda *Aguardiente de Cerezas*.

3. Con la denominación de Quetsch brandy, Katzch brandy, Slibowika o Aguardiente de Ciruelas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de ciruelas frescas, sanas, maduras y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inc 1.

Este producto se rotulará: *Aguardiente de Ciruelas o Quetsch brandy, Katsch brandy, Slibowitz o Slibowica*.

Cuando se rotula con una de las cuatro últimas denominaciones, deberá consignarse por debajo de esta leyenda: *Aguardiente de Ciruelas*.

4. Con la denominación de Aguardiente de Durazno, Brandy de durazno, Peach Brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado del jugo y/o pulpa de duraznos frescos, maduros, sanos y limpios.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inc 1.

Este producto se rotulará: *Aguardiente de Durazno o Brandy de durazno o Peach de brandy*

y en este último caso, por debajo de la denominación, deberá consignarse la leyenda: *Aguardiente de Durazno*.

5. Con la denominación de Aguardiente de Manzana, Brandy de Manzana, Apple brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de jugo y/o pulpa de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inc 1.

Este producto se rotulará: *Aguardiente de Manzana o Brandy de Manzana o Apple brandy*.

En este último caso deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda: *Aguardiente de Manzana*.

6. Con la denominación de Aguardiente de Pera, Brandy de Pera o Pear brandy, se entiende la alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de jugo y/o pulpa de peras frescas, maduras, sanas y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inc 1.

Este producto se rotulará: *Aguardiente de Pera o Brandy de pera o Pear brandy*.

En este último caso deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda *Aguardiente de Pera*.

7. Con el nombre de *Aguardiente de Sidra o Calvados*, se entiende el producto de la destilación de sidras aptas para el consumo.

Su contenido en No Alcohol debe ser superior a 400 mg por 100 ml de alcohol absoluto, de los cuales no menos de 175 mg deben corresponder a ésteres.

Art 1116 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con los nombres siguientes se denominan y entienden los aguardientes en cuya elaboración no se utilizan zumos ni pulpas de frutas y que a continuación se definen:

1. *Arac, Arrac, Arak, Arrak o Sunchou* es el aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de mostos de arroz, jugo de palma y melazas de cañas de azúcar aromatizado o no con piña, catecú o cortezas aromáticas.

2. Aguardiente de *Caña, Caña, Tafia o Cachaza* es el que procede de la fermentación alcohólica y destilación de jarabes o melazas de caña de azúcar.

Las denominaciones tales como *Caña Habana, Caña de La Habana, Caña de Habana, Caña Paraguaya, Caña del Paraguay*, y demás que califiquen geográficamente la bebida, sólo podrán emplearse cuando el aguardiente de base o el producto terminado provenga del país o del lugar mencionado.

Las cañas definidas en el presente inciso deberán distinguirse como bebida alcohólica destilada.

3. *Coñac o Cognac*, se entiende la bebida alcohólica obtenida de un aguardiente de vino estacionado en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

El extracto seco del producto terminado no será superior al 2%; el tenor en No alcohol no será inferior a 280 mg por 100 ml de alcohol anhidro.

Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años, en cuyo caso podrá ostentar los calificativos, Añejo, Reserva y otros similares.

4. (Res. MSyAS N° 13/95) Ginebra, es el aguardiente obtenido por la destilación de mosto fermentado de cereales, ulteriormente redestilado total o parcialmente en presencia de bayas de enebro.

Para este producto se admite una graduación alcohólica mínima de 35°C.

5. Grapa, Grappa o Aguardiente de orujo, es el obtenido a partir de orujos de vinificación.

La proporción de No alcohol no será inferior a 280 mg por 100 ml de alcohol anhidro.

Queda prohibido denominar esta bebida Aguardiente de uva y hacer referencia en la propaganda dando a entender que este producto procede de la uva y no del orujo.

6. (Res. MSyAS N° 13/95) Ron, Run, Rhum, es la bebida alcohólica con una graduación mínima de 35°C, obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación especial del jugo de caña de azúcar o de las melazas o jarabes de la misma, o mezcla de ambas, no privadas de aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, madurada en recipiente de roble u otra madera adecuada.

Los congénicos totales (no alcohol), no serán inferiores a 100 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro.

El uso de caramelo será permitido para el ajuste de color.

Se denominará: *Ron liviano, al ron cuyos congénicos totales (no alcohol) sean inferiores a 100 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro y superiores a 60 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro.*

Ron extra-liviano, al ron cuyos congénicos totales (no alcohol) sean inferiores a 60 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro y superiores a 40 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro.

Se podrá denominar: *Ron blanco, al ron incoloro o con ligero tono amarillo, al obtenido en forma directa, natural o por decoloración. Ron oro, ámbar o negro, al ron con color que obtendrá el mismo debido al envejecimiento y/o adición de caramelo. Ron añejo, reserva o viejo, al ron que se mantenga en envejecimiento, en recipientes de roble u otra madera adecuada, no menos de 2 (dos) años.*

7. (Res. MSyAS N° 976/85) Whisky o Whiskey, es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

(Res. MSyAS N° 305/93) - Su grado alcohólico no será inferior a 40° centesimales en volumen; su residuo seco no será mayor de 0,25 g por 100 ml; su acidez máxima será equivalente a 1,0 ml de álcali normal por 100 ml y acusará un mínimo de impurezas totales de 0,6 g por litro.

Para los whiskies canadienses y japoneses el límite de impurezas totales será de 0,4 g por litro.

Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años. Podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares.

Se considera *Corte de Whiskies (Blend of Whisky)* la mezcla de whiskies entre sí, *Whisky escocés (Scotch whisky)*, *Whisky irlandés (Irish whisky)*, *Whisky canadiense (Canadian Whisky)*, *Whisky japonés (Japanese whisky)*, designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda, Canadá y Japón, respectivamente.

La designación *Bourbon* se reservará para designar el whisky de este tipo de procedencia estadounidense.

8. *Tequila*, es el producto obtenido por destilación especial de jugos fermentados de diversos Agaves (Amarilidaceas).
9. Con el nombre de *Vodka*, se entiende la bebida alcohólica obtenida exclusivamente por el tratamiento con carbón activado del alcohol puro obtenido de papas y/o cereales a fin de obtener un producto sin aroma ni sabor, o bien con alcohol rectificado, hidratados a no menos de 39° y no más de 65°C.

Esta bebida puede ser aromatizada con esencias naturales y/o hierbas autorizadas: entre las primeras, la esencia de limón y entre las últimas, la especie *Anthoxanthum odoratum* o sus extractos o principios aromatizantes.

Art 1117 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Las bebidas alcohólicas destiladas, deberán estar constituidas por un solo tipo de aguardiente, permitiéndose el corte entre los de igual origen.

1. En los casos de Concentrados de bebidas alcohólicas obtenidas en alambiques de caldera, se admite sin declaración el agregado de alcohol rectificado del mismo origen para cumplimentar las exigencias de No alcohol (aldehidos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los aguardientes de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol rectificado será de origen vínico o frutal.
2. Queda permitida la mezcla de bebidas alcohólicas destiladas con alcohol neutro.

Cuando el agregado del aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción no menor de 50%, calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán: *Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Podrán asimismo rotularse con nombre de fantasía (amparado por una autorización de marca), siempre que inmediatamente por debajo se consigne la leyenda *Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Cuando el agregado del aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción menor del 50% calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán *Bebida alcohólica al... o con... o Bebida espirituosa al... o con...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del aguardiente. En este último caso queda prohibido el uso de atributos o signos tales como representaciones gráficas de frutas, viñas, racimos, etc en el rotulado del producto y en am-

bos casos, deberá consignarse en el rótulo con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la proporción de los componentes.

Art 1118²³ - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con las denominaciones genéricas que siguen se distinguen las bebidas alcohólicas mencionadas a continuación:

1. *Caña*, además de la bebida destilada de este nombre, se designará también de esta manera el producto preparado con alcohol rectificado de melaza de caña de azúcar, hidratado, colorado o no con sustancias de uso permitido, adicionado o no de especias naturales y con una graduación no menor de 24° C.
2. *Caña doble*, se entiende como tal a la que tenga una graduación alcohólica superior a 45° C.

Queda permitido reemplazar en las cañas en forma parcial o total, el alcohol rectificado de melaza por el de cereales, siempre que en el rótulo se declare *Caña de alcohol de cereales o A base de alcohol de cereales; Caña a base de alcohol de melaza y con alcohol de cereales*, cuando el primero sea predominante, y *Caña a base de alcohol de cereales y alcohol de melaza* en el caso inverso.

LICORES

Art 1119¹ - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con la denominación genérica de Licor, se entiende la bebida alcohólica elaborada con alcohol rectificado y/o aguardiente, con una graduación alcohólica que deberá figurar en el rótulo y será no menor de 15°C, edulcorada con edulcorantes de origen natural (ejemplo: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel y obtenidos por:

- a) Solución hidro-alcohólica de extractos vegetales autorizados por el presente Código.
- b) Infusión, maceración y/o percolación de sustancias vegetales permitidas.
- c) Redestilación con o sobre sustancias vegetales de uso permitido.
- d) Disolución de sustancias aromatizantes-saborizantes de uso permitido.
- e) El empleo conjunto de dos o más de las formas mencionadas precedentemente.

Los licores podrán ser adicionados de:

1. Glicerol, hasta un máx. de 10 g por litro.
2. Colorantes naturales de uso permitido por el presente Código Alimentario Argentino y en cantidad tecnológicamente adecuada.
3. Colorantes derivados de la hulla admitidos por el presente Código, aisladamente o en mezclas, en cantidad máx. de 100 mg/l.
4. Mezcla de colorantes naturales y derivados de la hulla, en tanto estos últimos no sean superiores a 70 mg/l.
5. Esencias naturales y naturales reforzadas.

Clasificación: De acuerdo al contenido de sustancias edulcorantes expresadas en sacarosa, se clasificarán en:

- Licor extra seco, cuando contenga hasta 1,5% p/v.
- Licor seco o bebida espirituosa seca, cuando contenga hasta 10% p/v.
- Licor dulce, cuando contenga más de 10 y hasta 20% p/v.
- Licor fino, cuando contenga más de 20 y hasta 35% p/v.

²³ Ver Res. GMC 77/94 y Res. MSyAS 79/95 que establece la vigencia de las condiciones para la autorización de fabricación, fraccionamiento y comercialización de licor extra seco y licor seco o bebida espirituosa seca y caña y caña doble (establecidas en artículos 1118, inc 1 y 2 y 1119)

- Licor-crema, cuando contenga más de 35% p/v.

En este último caso los vocablos Licor y Crema deben estar formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión.

Licor escarchado, cuando el producto contenga cristales de azúcar por sobresaturación.

Los licores en los que se hubiere utilizado miel como única substancia edulcorante, podrán rotularse: *Licor seco, Licor dulce, etc de ... y miel* llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Cuando la miel constituya más del 25% en peso del total de los edulcorantes, podrán rotularse: *Licor seco, Licor dulce, etc, de ... con miel* llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda).

Cuando la miel esté en una cantidad inferior al 25% en peso del total de los edulcorantes, no deberá mencionarse en el rótulo (con las excepciones que se establecen en el presente Código).

Art 1120 - (Decreto 748/77) Los licores elaborados con alcohol rectificado y el agregado de no menos de 50% de coñac, whisky u otros aguardientes, definidos en este capítulo o cuando el aguardiente sea el único componente alcohólico, podrán llevar la leyenda: *Licor seco de ... a base de ..., Licor extra seco de ... a base de ...*, llenando el primer espacio en blanco con la denominación que corresponda y el segundo con el nombre del aguardiente.

Cuando la cantidad de aguardiente sea inferior al 50,0% de la bebida, deberán rotularse: *Licor seco al ... o con ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del aguardiente; o bien: *Licor seco de ... al ... o con ...* llenando el primer espacio en blanco con el nombre que corresponda y el segundo con el del aguardiente utilizado, y en estos casos, si el producto tuviera un nombre de fantasía, éste por su grafía o fonética no permitirá suponer un aguardiente determinado.

En todos los casos deberá declararse en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la cantidad porcentual de aguardiente utilizado.

Art 1121 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Con las denominaciones genéricas que siguen se distinguen los siguientes licores:

1. *Aguardiente anisado*: es el licor extra seco que se obtiene destilando un macerado de anís (común y/o estrellado), con o sin otras substancias aromáticas o extractos aromatizantes permitidos, en aguardientes de vino.
2. *Anís o anisado*: es el licor (seco, dulce, etc) obtenido por destilación de un macerado de anís (común y/o estrellado) con alcohol rectificado o por disolución del aceite esencial de anís, adicionado o no de otras substancias aromáticas permitidas y seguida o no de destilación. Deberá tener una graduación alcohólica no menor de 24°.
3. *Anís turco o Anís árabe*: es el licor (seco, dulce, etc) elaborado en la misma forma que el anterior, pero con una graduación alcohólica no menor de 40°.
4. *Anisette*: es el licorcrema elaborado en forma similar al anís o anisado y que presenta una graduación alcohólica mínima de 24°.
5. *Anís Carabanchel*: es el licor dulce de anís.
6. *Acuavit, Aquavit, Akuavit o Aquavita*: es el licor extra seco elaborado con alcohol rectificado y aromatizado con infusiones o destilados de semillas o yerbas aromáticas.

En el rotulado de esta bebida no se exigirá consignar el vocablo Licor.

7. *Broux de noix*: es el licor obtenido por destilación de un macerado alcohólico, de cáscaras de nueces verdes y corteza de limón aromatizado con esencias naturales y/o extractos diversos de uso permitido.

8. *Caña con miel*: es el licor elaborado con caña y el agregado de no menos de 10% de miel y su graduación alcohólica mínima será de 16°.
9. *Caña quemada*: es el licor elaborado con caña aromatizada con esencias naturales o infusiones o maceraciones de corteza de naranja, limón u otras frutas, edulcorado con azúcares o miel, ligeramente caramelizados.

Tendrá una graduación alcohólica no menor de 16°.

10. *Cañas de frutas (damasco, durazno, etc)*: son los licores preparados con maceraciones alcohólicas de las frutas correspondientes.

Tendrán una graduación alcohólica mínima de 16°.

11. *Casis o Cassis*: es el licor obtenido por adición de edulcorantes de origen natural al producto de la maceración de bayas de Casis (Grosellero Negro) en alcohol neutro o aguardiente.

La preparación similar a base de grosellas comunes y/o frambuesas, con o sin colorante autorizado, deberá llevar en el rotulado, a continuación de su designación, la leyenda: *Licor de grosella o Licor de grosella y frambuesa*, según corresponda.

12. *Curasao, Curacao o Curazao*: es el licor preparado por destilación de un macerado o infusión alcohólica de cortezas de naranjas amargas y dulces y/o de mandarinas adicionado o no de sustancias aromáticas de uso permitido por el presente Código.

13. *Gin*: son los licores obtenidos por maceración alcohólica de bayas de Enebro con o sin otras sustancias aromáticas, seguido o no de destilación.

La denominación de *Dry Gin* podrá emplearse para el que contenga menos de 1% de azúcares y la de *Old Tom Gin* cuando el contenido de azúcares sea de 1,5%.

En el rotulado de esta bebida no se exigirá consignar el vocablo Licor.

14. *Grapa o Grappa, con miel*: es el licor preparado con el aguardiente obtenido por destilación de orujos fermentados al que se agrega no menos de 10% de miel.

15. *Guindado*: es el licor que se prepara exclusivamente por maceración alcohólica de guindas o por la mezcla del jugo correspondiente con aguardiente y/o alcohol rectificado.

Su graduación alcohólica no será menor de 24°.

El producto similar elaborado a base de cerezas o cerezas y guindas, deberá llevar en el rotulado, a continuación de su designación, la leyenda: *Licor de cerezas o Licor de cerezas y guindas o Licor de guindas y cerezas*, según corresponda.

16. *Kummel, Kumel o Licor de Comino*: es el licor que se obtiene a base de una maceración alcohólica de semillas de Alcaravea, Anís, Comino, Carvi, con o sin otras sustancias aromáticas, seguido o no de destilación.

17. *Pepermint, Peppermint o Licor de Menta*: es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de hojas de Menta peperita (*Mentha piperita* L, *M. viridis* L. y *M. aquatica* L) o con una solución hidroalcohólica de la esencia de menta piperita y en ambos casos, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas.

18. *Maraschino, Marasquino, Marrasquino*: es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de cerezas y guindas con o sin la adición de sustancias aromáticas permitidas.

19. *Peperina o Piperina*: es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de hojas de peperina (*Bustropogon mollis* Koth) adicionada o no de otras sustancias aromáticas.

20. *Licor de Poleo*: es el licor que se prepara a base de una maceración alcohólica de poleo (*Lippia turbinata* Griseb) con o sin la adición de otras sustancias aromáticas.

21. *Prunella o Prunelle*: es el licor preparado a base de una maceración, en alcohol o aguardiente natural, de los frutos de la endina (Ciruelo negro o silvestre) y de especies afines cultivadas; con o sin las correspondientes semillas y, en el primer caso, en proporción no mayor a la natural.

Podrá denominarse también Licor de Ciruela.

22. *Licor de oro*: es el licor obtenido por maceración, infusión y/o destilación de diversas sustancias vegetales sápidas aromáticas, con alcoholes autorizados o por adición a los mismos, de extractos aromáticos, esencias o aromas o por combinación de ambos procedimientos.

Debe llevar agregadas finas laminillas de oro, que son las que lo caracterizan.

23. *Ratafia*: es el licor preparado a base de frutas o partes de éstas (zumo y/o pulpa) y aromatizado o no con sustancias aromáticas diversas: canela, anís, etc, y/o sus esencias y extractos aromáticos.

Queda permitido el uso de los vocablos: *Cherry, Apricot, Peach* y otros similares, en el rotulado de los licores elaborados fundamentalmente con las frutas correspondientes, enteras y/o partes de las mismas (pulpa, zumo, esencias, extractos...)

Cuando intervengan también las semillas, éstas no podrán estar en proporción mayor a la natural.

Los licores, nacionales e importados, podrán rotularse con nombres de marca y/o de fantasía, en los casos que no les corresponda una denominación adoptada por el presente Código, ejemplo: Chartreuse, Benedictine, Cointreau.

Con excepción del Gin y Aquavit, los productos consignados precedentemente deberán llevar en el rótulo, precediendo a su denominación, e inmediatamente por debajo o por encima de la misma, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la clasificación que les corresponda: Licor extra seco, Licor seco, etc.

Los licores definidos en este Artículo 1121 deberán cumplimentar la misma exigencia de rotulación, exceptuando los casos en que se rotulen: *Licor de...* en cuyo caso deberá intercalarse la clasificación que corresponda de acuerdo al grado de edulcoración (por ejemplo: Licor crema de anís) formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Art 1122 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Podrán denominarse en forma que indique una composición determinada aquellos licores, en cuya preparación predomine un principio, una sustancia aromática, o una materia prima que justifique su denominación.

Así, por ejemplo, los licores de café, cacao, chocolate, naranja, leche, huevo, etc, deberán elaborarse con estos productos como ingrediente principal de la preparación.

En estos casos deberán rotularse: *Licor seco, Licor dulce, etc, según corresponda, de...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima o ingrediente principal, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Los licores preparados por destilación de un macerado o infusión alcohólica de corteza de frutas cítricas, adicionadas o no de sustancias aromáticas, de uso permitido por el presente Código, aunque estén edulcorados, pueden denominarse Triple Sec o Extra Seco.

Art 1123 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de la bebida alcohólica preparada a base de Ajenjo y de bebidas alcohólicas similares que lo contengan o imiten.

Quedan excluidos en esta prohibición las bebidas alcohólicas cuyos nombres tengan similitud con la palabra Ajenjo en idioma nacional o extranjero, ya sea en avisos o cualquier otra forma de expresión, referencias directas o indirectas al Ajenjo, sus principios inmediatos o derivados.

Se clasificarán como Similares del Ajenjo las bebidas alcohólicas cuyo olor y sabor predominante sean los del anís y que den a 15° por adición de 4 volúmenes de agua destilada gota a gota y lentamente, un enturbiamiento que no desaparezca completamente por una nueva agregación a la misma temperatura, de otros tres volúmenes de agua destilada y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica aún cuando no den enturbiamiento en las condiciones fijadas. Y, también aquellas bebidas que contengan las esencias siguientes: absintia, tanaceto.

No se considerarán Similares del Ajenjo las bebidas alcohólicas de anís: aguardiente anisado, anís, licor de anís, anisette, anís turco, etc, aún cuando acusen positiva la prueba de enturbiamiento, siempre que sean incoloras o sólo presenten el color propio de los aguardientes o extractos aromáticos utilizados, no contengan esencias de función cetónica y no infrinjan lo establecido en el segundo párrafo de este artículo.

Art 1124 - Cualquier otra bebida alcohólica no mencionada expresamente que se expendan con denominaciones de origen extranjero, deberá responder a las materias primas, a la técnica especial de elaboración y a los caracteres que le son propios.

Las que se vendan como de procedencia extranjera, para su inscripción deberá acompañarse el certificado de análisis expedido por laboratorios del país de origen que hayan sido especialmente autorizados, el que deberá estar debidamente legalizado.

En las etiquetas principales de los envases de bebidas alcohólicas importadas, que por estar destinadas para el consumo particular han sido despachadas sin la presentación del certificado de análisis indicado en el párrafo anterior, deberá consignarse en forma perfectamente visible la atestación: Consumo particular. Prohibida su venta. Sin perjuicio de las que actualmente se consignan en los instrumentos fiscales.

Art 1125 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Los alcoholes y las bebidas alcohólicas, deberán ser expendidos en envases bromatológicamente aptos, cerrados y dotados de un rótulo principal que lleva, además de otros requisitos legales, la designación reglamentaria de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

Para estas bebidas, quedan autorizados los calificativos que corresponden a las características organolépticas del producto y/o sus antecedentes registrados oficialmente (origen, elaboración y añejamiento) tales como: Reserva, Reserva Especial, Reserva Selección, Gran aroma, Sabor suave y otros similares que, a juicio de la autoridad sanitaria competente, pueden ser aprobados.

En cambio, quedan prohibidos en el rotulado de estas bebidas:

- a) Los términos *Fino*, *Super Fino*, *Extra Fino* y similares, con excepción del rotulado de los productos de importación que solo los podrán llevar en su idioma original, ejemplo: *Fine Champagne*, *Gran Fine Champagne* y el del Licor Fino elaborado en el país, de acuerdo con el Artículo 1119 del presente Código.
- b) El agregado de términos tales como Tipo, Estilo, Gusto y otros análogos, para productos elaborados en el país, a semejanza de los extranjeros, por ejemplo Whisky tipo escocés, cuando no correspondan a las características de los productos mencionados y a los métodos de elaboración de los mismos.
- c) Calificativos o nombres que induzcan a error al consumidor haciéndole creer en la existencia de propiedades o virtudes terapéuticas, como ser: Reconstituyente, Tónico, Estomacal, Digestivo.

Cuando se emplearen indicaciones que se refieran a tales propiedades, las bebidas serán consideradas Especialidades Farmacéuticas y como tales deberán tener aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Art 1125²⁴ bis - (Res. MSyAS N° 504/97) - Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en un lugar visible, la graduación alcohólica correspondiente a su contenido. Asimismo, deberán consignarse las siguientes leyendas: "**Beber con moderación**" "**Prohibida su venta a menores de 18 años**". Los productos importados considerados bebidas alcohólicas, deberán indicar su tenor alcohólico en volumen o en grados GL, además de las leyendas obligadas por la Ley N° 24.788, en idioma español.

Art 1126 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Las bebidas alcohólicas que así lo requieran, deberán ser añejadas en envases de roble o de otra madera adecuada en lugar apropiado y bajo condiciones reglamentarias establecidas.

El añejamiento, además, no podrá mencionarse en la rotulación, si no se ha realizado con intervención fiscal; entendiéndose por tiempo de maduración al lapso que media entre las dos intervenciones de la autoridad fiscal competente.

Los organismos sanitarios de la aprobación de bebidas alcohólicas añejadas, exigirán, a este fin, la presentación de los certificados extendidos por la autoridad fiscal interviniente.

Las calificaciones de *Añejo*, *Viejo*, *Rancio* y *similares*, se reservarán para aquellas bebidas que hayan cumplido como mínimo 2 años de añejamiento, y las de *Extra añejo*, *Extraviejo*, *Extrarancio* y análogos para las que hayan cumplido como mínimo 4 años de añejamiento.

Las calificaciones precedentes pueden ser extensivas a los Cortes de concentrados añejos con aguardiente natural o alcohol neutro, siempre que, éstos últimos hayan sido añejados por lo menos 2 años.

Art 1127 - En los rótulos podrá hacerse mención del tiempo de añejamiento o de maduración.

En los casos de cortes de bebidas de distintos grado de añejamiento, sólo podrá mencionarse el tiempo de añejamiento del componente de menor grado de añejamiento.

Respecto de las bebidas de importación, la certificación del tiempo de añejamiento lo será a través de los certificados debidamente legalizados, expedidos por los países de origen.

Art 1127 bis - (Res. MSyAS N° 686/98) En el rótulo de las Bebidas Alcohólicas Destiladas que se comercialicen en el ámbito del Territorio Nacional y que se elaboren a partir de un solo ingrediente no será obligatoria la declaración de los ingredientes.

Art 1128 - (Res. MSyAS N° 1389/81) En la elaboración de bebidas espirituosas: Bebidas alcohólicas destiladas y aperitivos, se permitirá el uso de clarificadores inocuos, los trasiegos, los cortes entre aguardientes de una misma naturaleza, la filtración y la hidratación (graduación), así como el empleo del frío o del calor en determinadas condiciones y en el caso de aquellas bebidas que así lo exijan, la dilución con alcohol neutro o rectificado, la edulcoración con edulcorantes de origen natural (por ejemplo: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) y la coloración con colorantes autorizados, en las condiciones reglamentarias establecidas.

Como excepción, queda autorizada la coloración con caramelo, sin declaración en el rótulo.

Art 1129 - (Res. MSyAS N° 2071/88) Con la denominación de *Aperitivos* (por ejemplo: *Fernets*, *Amargos*, *Bitters*) se entienden las bebidas alcohólicas que contengan ciertos principios amargos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito.

Pueden obtenerse por destilación, infusión, maceración o digestión de una o más plantas o partes de ellas en alcohol rectificado o en mezclas de alcohol rectificado con vino:

PLANTAS AROMATICAS:

²⁴ Al finalizar el capítulo se transcribe a continuación el texto completo de la Resolución N° 504/97

Denominación botánica en latín y parte de la planta normalmente utilizada

- Achicoria: (*Cichorium intybus* L): Raíces; Hierba
- Ajedrea: (*Satureia hortensis* L): Hierba; Hojas
- Alcachofa: (*Cynara scolymus* L): Hojas
- Alcaravea: (*Carum carvi* L): Frutos
- Alhucema o Lavanda (*Lavandula officinalis* Craix): Flores, sumidades florales (Res. MSyAS N° 13/95)
- Angostura: (*Galipea officinalis* Hance): Corteza
- Anís: (*Pimpinella anisum* L): Frutos
- Aquilea o Mil hojas (*Achillea millefolium* L.): Hierba, flores (Res. MSyAS N° 13/95)
- Artemisa pontica (*Artemisia pontica* L.): Hierba, sumidades florales (Res. MSyAS N° 13/95);
- Artemisa común (*Artemisia vulgaris* L.): Hierba, hojas, flores, sumidades florales (Res. MSyAS N° 13/95);
- Azafrán: (*Crocus sativus* L): Flores; Estigmas
- Boldo: (*Peumus boldus* Molina): Hojas
- Chanchalagua: (*Centaurium cachenlauen* (Gaud.)Fabris ex Moore): Hierba
- Canela de Ceylan: (*Cinnamomun zeylanicum* Blume): Corteza; Flores
- Canela común: (Otras especies): Hojas
- Cardamomo: (*Elettaria cardamomun* L): Frutos
- Carqueja: (*Baccharis articulata*(Lam) Pers., *Baccharis crispa* Spreng): Hierba
- Cardo Bendito: (*Cnicus benedictus* L): Hierba; Sumidad florida; Frutos
- Centaurea Menor: (*Erythraea centaurium* Pers.): Hierba; Sumidad florida
- Ciruelas: (*Prunus domestica* L): Pulpa del fruto, Semillas
- Clavo de olor: (*Eugenia caryophyllus* (C. Spreng) Bull.ex.Ha.): Flores; Frutas; Hojas
- Comino: (*Cuminum cyminum* L): Frutos
- Colombo: (*Jateorhiza palmata* (Lam.) Miers): Raíces
- Coriandro: (*Coriandrum sativum* L): Frutos
- Eneldo: (*Anethum graveolens* L): Frutos
- Enebro: (*Juniperus communis* L): Frutos; Hojas; Madera
- Galanga Mayor: (*Alpinia galanga* (L) Willd): Rizomas
- Galanga Menor: (*Alpinia officinarum* Hance): Rizomas
- Genciana: (*Gentiana lutea* L): Hierba; Raíces
- Goma mirra: (*Commiphora molmol* Engl): Goma-Resina
- Incienso: (*Boswellia carterii* Birdw): Goma-Resina
- Incayuyo: (*Lippia integrifolia* (Griseb) Hieron): Hierba
- Jenjibre: (*Zingiber officinale* Rosc): Raíz
- Laurel: (*Laurus nobilis* L): Hojas; Frutos
- Liquen de Islandia: (*Cetralia islandica* L Arch): Talo;
- Lucera: (*Pluchea sagitalis* (Lam) Cabrera): Hierba
- Lúpulo: (*Humulus lupulus* L): Flores
- Macis: (*Myristica fragans* Houtt): Arilo

- Manzanilla: (*Anthemis nobilis* L): Hierba; Flores; Sumidad florida
- Marcela: (*Achyrocline satureoides* (Lam) D.C.): Hierba; Sumidad florida
- Marrubio o Malva rubia (*Marrubium vulgare*): Hierba, hojas (Res. MSyAS N° 13/95);
- Melisa: (*Melissa officinalis* L): Hierba; Flores; Sumidad florida
- Mejorana u Orégano: (*Origanum majorana*): Flores; Hojas; Sumidad florida
- Naranja amarga: (*Citrus aurantium* L): Pulpa de fruta; Corteza; Hojas; Flores
- Nuez moscada: (*Miristica fragans* Houtt): Semilla
- Peperina: (*Minthostachys mollis* (H.B.K.) Gris): Hojas
- Poleo: (*Lippia turbinata* gris): Hojas; Flores
- Romero: (*Rosmarinus officinalis* L): Hojas; Regaliz: (*Glycyrrhiza glabra* L): Raíz; Madera
- Tamarindo: (*Tamarindus indica* L): Fruto
- Tomillo: (*Thymus vulgaris* L): Hierba; Hojas
- Taraxacon: (*Taraxacon officinale* Weber): Hojas; Raíces
- Vira Vira: (*Gnaphalium cheiranthifolium* Lamark): Hierba
- Zarparrilla: (*Smilax campestris* Gris): Raíz
- Zedoaria: (*Curruma zedoaria* Rosc): Rizomas

El Extracto total no será inferior a 10 g/l, admi-tiéndose en el mismo hasta 1 g/l, ó 4 g/l en conjunto, de:

- Pimienta: (*Piper nigrum* L): Frutos
- Mostaza: (*Sinapsis alba* L): Semillas
- (*Brassica nigra* (L) Koch): Semillas
- Sen: (*Casia acutifolia* Delisle): Hojas; Frutos (*Casia angustifolia* Vahl): Hojas; Frutos
- Ruibarbo: (*Rheun officinale* Baillon): Rizomas (*Rheum palmatum* L): Rizomas

También podrán adicionarse las siguientes sustancias vegetales con las limitaciones que se enumeran a continuación:

- Agárico blanco: (*Polyporus officinalis* Fries): Acido agárico, máx 100 mg/kg de producto terminado
- Aloe: (*Aloe vera* L; *A Ferox* Mill; *aluae* spp): Aloína, máx 50 mg/kg de producto terminado
- Cálamo aromático: (*Acorus calamus* L) excepto la variedad tetraploide, (Beta) asarona: máx 1 mg/l de producto terminado
- Cuasia: (*Quasia amara* L): Cuasina: máx 50 mg/kg de producto terminado
- Menta: (*Mentha piperita* L) var *piperita*; *M. spicata* L): Pulegona: máx 250 mg/kg de producto terminado
- Quina: (*Cinchona succirubra* Par): Quinina: máx 300 mg/kg de producto terminado.
- Salvia: (*Salvia officinalis* L.); Tuyonas (alfa y beta), máx. 35 mg/kg de producto terminado.

Podrán adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos contemplados en el presente Código.
- b) Colorantes naturales y/o sintéticos autorizados por el Artículo 1324 Inc 2) del presente Código.
- c) Conservadores: ácido sórbico y/o ácido benzoico o sus sales de sodio o potasio, aisladamente: máx. 250 mg/l o una mezcla de ambos: máx. 250 mg/l, expresados como ácidos.
- d) Sales de hierro autorizadas por el presente Código: máx. 300 mg de hierro/l.

- e) (Res. MSyAS N° 101/93) Podrá usarse además la raíz de lirio (*Iridis florentinae* L) y la raíz de Angélica (*Angelica archangelica* L).

En el rotulado deberá indicarse la graduación alcohólica.

Art 1129 bis - (Res. MSyAS N° 2071/88) Con la denominación de *Aperitivo sin Alcohol* o *Amargos sin Alcohol* se entienden las bebidas no alcohólicas que contienen principios amargos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito.

Se pueden obtener por destilación o por infusión, maceración o digestión en agua potable y/o alcohol rectificado de las plantas o partes de ellas que figuran con el Artículo 1129, excepto el Cálamo aromático el cual se prohíbe su uso y para las sustancias vegetales enumeradas a continuación se establecen los siguientes límites de componentes activos:

- *Quina*: quinina, máx. 85 mg/kg
- *Cuasía*: cuasina, máx. 5 mg/kg
- *Menta*: pulegona, máx. 100 mg/kg
- *Aloe*: aloína, máx. 0,1 mg/kg
- *Agárico blanco*: ácido agárico, máx. 20 mg/kg
- *Salvia*: tuyonas (alfa y beta), máx. 0,5 mg/kg

La concentración de extracto vegetal no podrá ser mayor de 10 g/l.

Deberán cumplir con las exigencias del Artículo 1129, salvo en lo que se refiere a los constituyentes alcohol y vino. El contenido de alcohol no será mayor de 0,5% v/v.

Podrán adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos contemplados en el presente Código.
- b) Colorantes naturales y/o sintéticos autorizados por el Artículo 1324 Inc 2) del presente Código.
- c) Conservadores: ácido sórbico y/o ácido benzoico o sus sales de sodio o potasio, aisladamente: máx. 800 mg/l o una mezcla de ambos: máx. 800 mg/l, expresados como ácidos.

Estos productos se rotularán "*Aperitivo ...*" o "*Amargo ...*" llenando el espacio en blanco con un nombre de fantasía. En el rótulo principal, por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, deberá figurar la leyenda "Sin alcohol".

Art. 1129 tris - (Res. MSyAS N° 2071/88) Toda bebida obtenida por mezcla de bebidas alcohólicas definidas en el presente Código, con o sin el agregado de frutas, frutas maceradas en alcohol rectificado, jarabes de frutas u otros productos autorizados, podrá denominarse *Coktail*, *Coctel*, *Ponche* o nombres similares o con nombres de fantasía, relacionados con sus componentes.

En todos los casos deberá consignarse en el rotulado, inmediatamente por debajo de la denominación la indicación "*Graduación alcohólica: X grados*" o "*Grado alcohólico: X grados*", con caracteres de 0,5 cm de altura, de buen realce y visibilidad.

Art 1130 - Con la designación de *Orange Bitter* (Bitter de Naranja), se entiende el elaborado con naranja dulce y/o amarga y otros productos aromáticos de uso permitido.

Art 1131 - Con el nombre de *Bitter Angostura*, se entiende el preparado con corteza de Angostura (*Calipea cusparia* S. Hilaire) y otras sustancias aromáticas de uso permitido.

Art 1132 - Con la denominación de *Aperitivo con soda*, se entiende la bebida obtenida por la adición de no más de 50% de Agua gasificada o Soda, a los aperitivos contemplados en el presente capítulo.

Se expenderán con una presión mínima de 2 atmósferas a 15°C, debiendo declararse su graduación alcohólica.

Art 1133 - Queda prohibida la elaboración, tenencia, circulación y venta de las bebidas espirituosas enumeradas precedentemente, artificiales o de fantasía o hechas de otra manera que la indicada en el presente.

Art 1134 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Serán consideradas no aptas para el consumo las bebidas alcohólicas destiladas, licores y aperitivos que contengan:

- Alcohol metílico en cantidad superior a 1 ml por litro
- Alcoholes superiores y aldehídos en una proporción superior a 5 g por litro.
- Dentro de los aldehídos, el furfural no podrá exceder de la proporción de 40 mg/l (calculados sobre alcohol etílico anhidro)
- Alcohol amílico.
- Alcohol isopropílico, benzol, hidrocarburos, homólogos, piridina o cualquier otra de las sustancias empleadas oficialmente como desnaturalizantes de alcoholes.
- Acidos minerales u orgánicos, extraños a la composición normal de la bebida.
- Acido cianhídrico en proporción mayor a 50 mg/l.
- Esencias o Extractos o mezclas aromáticas que contengan elementos tóxicos o expresamente prohibidos.
- Edulcorantes artificiales.
- Materias colorantes de uso prohibido.
- Sustancias conservadoras y antisépticas no permitidas.
- Reforzadores de sabor y olor no permitidos.
- Sustancias amargas irritantes, purgantes o drásticas de uso no permitido o expresamente prohibidos. Dentro de las admitidas: Pimienta, Mostaza, Ruibarbo, Aloe, Sen y Agárico blanco, no podrán estar en una proporción mayor de 2 g por litro y en caso de que la bebida contenga más de una de estas drogas la suma de ellas no será mayor de 4 g/l.

Art 1135 - (Res. MSyAS N° 1389/81) Los nombres geográficos para designar o calificar bebidas alcohólicas destiladas, licores y aperitivos no podrán aplicarse a los productos obtenidos en otro lugar que no sea la región determinada por los mismos, con las excepciones permitidas por el presente Código y las que pueda acordar la autoridad sanitaria competente haciéndolos preceder de la palabra *Tipo* o de cualquier otro objetivo que indique el verdadero origen geográfico, en cuyo caso, se inscribirá en el rótulo formando una sola frase, con tipos de letra, tamaño, realce y visibilidad idénticos a los de la designación del producto.

Art 1136 - Queda prohibido fabricar, exponer, expender y/o utilizar productos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente o imitar bebidas alcohólicas destiladas o licores.

Art 1136 bis - (Res. MSyAS N° 1389/81) En el contralor bromatológico de los alcoholes y de las bebidas alcohólicas en general, se aceptará una tolerancia analítica de hasta 1° de graduación alcohólica declarada y hasta 2% en las restantes cifras, con excepción de los extractos secos, en los que la tolerancia será acordada de acuerdo a la Tabla proporcional siguiente:

Extracto seco a 100-105° g/l	Tolerancia por ciento
0 a 3	100
3 a 5	70
6 a 10	40
10 a 15	30

15 a 30	25
30 a 50	22
50 a 75	18
75 a 100	17
100 a 200	15
Más de 200	12

RES MSyAS N° 504/97

Art 1° - A los efectos del artículo 3° de la Ley N° 24.788 debe entenderse por bebidas alcohólicas al líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% Vol. y un máximo de 54% Vol. a 20°C (Celsius).

Art 2° - Incorpórese al CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO como artículo 1125 bis el siguiente: *"Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en un lugar visible, la graduación alcohólica correspondiente a su contenido. Asimismo, deberán consignarse las siguientes leyendas: "**Beber con moderación**" - "**Prohibida su Venta a menores de 18 años**". Los productos importados considerados bebidas alcohólicas, deberán indicar su tenor alcohólico en volumen o en grados GL, además de las leyendas obligadas por la Ley N° 24.788, en idioma español"*.

Art 3° - Los requisitos establecidos en el artículo precedente, serán exigibles de acuerdo a lo que se establezca en la reglamentación de la Ley N° 24.788.

Art 4° - De forma."

CAPITULO XV

PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

CACAO Y CHOCOLATE

Artículo 1137 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación de *Cacao en grano*, se entiende la semilla del Cacaotero (*Theobroma cacao* L) fermentada y desecada; prácticamente libre de insectos y de materia extraña; con una humedad Máx: de 8,0%.

Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano, deberán estar prácticamente exentos de: granos con olor a humo, olores anormales, partidos, fragmentos de granos, trozos de cáscara, admitiéndose la siguiente tolerancia para:

- a) Granos mohosos, Máx: 4,0/100g
- b) Granos pizarrosos, Máx: 8,0/100g
- c) Granos dañados por insectos, germinados o aplastados, total Máx: 6,0/100g

Se entenderá por:

- Grano partido: al que le falte un fragmento, siendo la parte que falta equivalente a menos de la mitad.
- Fragmento de grano: al trozo de grano igual o menor que la mitad del original.
- Grano dañado por insectos: el que en su parte interna contenga insectos en cualquier estado de desarrollo o que presente señales de daño causado por los mismos y que sea visible a simple vista.
- Grano mohoso: el que a simple vista presente mohos en su parte interna.
- Grano aplastado: el que presente cotiledones delgados próximos a aplastarse.
- Grano germinado: el que presente su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen.
- Grano pizarroso: el que presente un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierta por un corte longitudinal a través del centro.

La autoridad sanitaria nacional podrá modificar las tolerancias para granos defectuosos y fijar el máximo total de defectos admisibles.

Este producto se rotulará: "*Granos de Cacao o Cacao en grano*".

Artículo 1138 - Con la denominación de *Cacao tostado y descascarillado*, se entiende el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, el germen, tegumentos y demás impurezas en la forma más completa que técnicamente sea posible.

Artículo 1139 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación de *Pasta de cacao o Masa de cacao*, se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica del grano de cacao descascarillado y sin germen, sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 8,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 4,0%
- c) Cenizas insolubles en HCl, Máx: 0,3%
- d) Cenizas insolubles en agua, Máx: 3,0%

- e) Almidón de cacao, Máx: 8,5%
- f) Fibra bruta, Máx: 3,0%
- g) Cáscara de cacao, sobre producto seco y desgrasado, Máx: 4,0%
- h) Grasas de cacao: 45,0 a 58,0%
- i) Alcaloides (Teobromina y cafeína): 1,0 a 4,0%
- j) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
 - Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
 - Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg
 - Este producto se rotulará:
 - Pasta de cacao o
 - Masa de cacao.

En el rótulo deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 1140 - Con la denominación de *Torta de cacao*, se entiende el producto obtenido por presión de pasta de cacao, con extracción parcial de la materia grasa.

No debe contener menos de 8% de materia grasa del cacao, ni más de 6% de cascarilla y germen.

Artículo 1141 - Con el nombre de *Cacao desmantecado o Cacao desgrasado*, se entiende la torta de cacao a la que se ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido.

No deberá contener residuos valorables del solvente utilizado y previa desodorización podrá utilizarse con fines alimenticios.

Artículo 1142 - Con el nombre de *Cacao en polvo*, se entiende el producto que se obtiene mediante transformación mecánica a un estado pulverulento de la torta de cacao, desgrasado por presión o por solventes de uso permitido.

Su contenido en grasa de cacao no debe ser inferior al 8%; la alcalinidad de sus cenizas no será superior a 3,75%, calculadas como carbonato de potasio, sobre producto seco y desgrasado; no debe contener más de 9% de humedad.

Artículo 1143 - Con la denominación de *Cacao en polvo desgrasado*, se entiende el producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de la pasta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido.

Sus cenizas no deben presentar una alcalinidad superior a 3,75% calculadas en carbonato de potasio sobre producto seco y desgrasado; ni más de 9% de agua; y tendrá no más de 8% de grasas de cacao.

Artículo 1144 - Con el nombre de *Cacao dulce, Cacao edulcorado o Polvo de cacao edulcorado*, se entiende la mezcla homogénea de cacao en polvo definida en los apartados anteriores con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 1145 - (Res. MSyAS N° 711/85) "Con el nombre de *Cacao solubilizado*, se entiende el cacao en polvo, tratado con una cantidad suficiente de álcalis: carbonato de amonio, amoníaco, carbonato magnésico, hidróxido de magnesio, carbonato de potasio, hidróxido de potasio, para neutralizar la acidez natural del cacao.

(Res. MSyAS N° 538/94) "Las cenizas totales no serán superiores al 14% y su alcalinidad no será mayor de 14,0% calculada en carbonato de potasio, ambas especificaciones referidas a sustancia seca y desengrasada".

Artículo 1146 - Con la denominación de *Cacao solubilizado dulce o Edulcorado*, se entiende la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcares hasta el 68% (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 1147 - Con la denominación de *Grasa de cacao o Manteca de cacao*, se entiende la materia grasa extraída por prensado del cacao descascarillado, o de la pasta de cacao.

Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación Desodorizado.

Deberá presentar un color blanco o amarillento; olor y sabor característicos y responder a los siguientes valores:

- Punto de fusión: 30 a 35°C
- Índice de refracción a 40°C: 1453 a 1459
- Peso específico relativo, 40°C/20°C: 0,898 a 0,904
- Número de ácido, mg KOH/g, Máx: 4,0
- Índice de yodo (Wijs): 33 a 43
- Materia volátil a 105°C, Máx: 0,2%
- Sustancias insolubles en hexano, Máx: 0,05%
- Hierro, como Fe, Máx: 0,5 mg/kg
- Arsénico, como As, Máx: 0,1 mg/kg
- Cobre, como Cu, Máx: 0,4 mg/kg
- Plomo, como Pb, Máx: 0,1 mg/kg
- Índice de saponificación: 192 a 197
- Insaponificable (éter de petróleo) Máx: 0,35%

Artículo 1148 - (Decreto N° 112/76) "Con la denominación de *Chocolate o Chocolate dulce* se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao parcialmente desgrasado, manteca de cacao, con edulcorantes: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

a) (Res. MSyAS N° 611/88) "Emulsionantes:

- Lecitina de uso alimentario, Máx 0,5% ó
- Mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico, máx 1,5% ó Sales amónicas de ácidos fosfatídicos, máx 0,7% (sin declaración en el rotulado).
- Polirricinoleato de poliglicerol, máx 0,5% (con declaración en el rotulado).
- Podrá asimismo, emplearse una mezcla de los emulsionantes citados, siempre que la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1".

b) Sustancias aromatizantes: esencias naturales, esencias artificiales (exceptuando las que imitan el sabor y/o aroma a chocolate y/o leche), vainillina, etilvainillina, canela, especias, cloruro de sodio, compuestos químicos aislados de esencias naturales, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Humedad a 100-105°C, Máx 3,0%

- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 16,0%
- e) Edulcorantes, Máx: 68,0%
- f) Grasas extrañas al cacao: 0,0
- g) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Chocolate o Chocolate dulce*.

Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con las mencionadas anteriormente o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la misma forma citada Con esencia artificial de ... o Con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: año de elaboración y peso neto.

Cuando el chocolate contenga entre 46,0 y 55,0% de edulcorantes, podrá rotularse *Chocolate semi-amargo o Chocolate semidulce*.

Cuando el contenido de edulcorantes sea inferior a 46,0%, podrá rotularse *Chocolate amargo*.

Estas designaciones no excluyen todas las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente.

Artículo 1149 - (Decreto N° 112/76) "Con la denominación de *Chocolate con leche o Chocolate lacteado o Chocolate dulce con leche o Chocolate dulce lacteado*, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: cacao en grano descascarillado, cacao en pasta, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao parcialmente desgrasado, manteca de cacao, leche: condensada, evaporada o en polvo; con azúcares: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

- a) Emulsionantes, sin declaración en el rótulo: los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) Substancias aromatizantes: las mencionadas en el Artículo 1148 y en las mismas condiciones.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- d) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 12,0%
- f) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- g) Azúcares: deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0%
- i) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg

Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Chocolate con leche o Chocolate lacteado o Chocolate dulce lacteado.*

Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con las mencionadas anteriormente o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: año de elaboración, peso neto.

Cuando esta clase de chocolate contenga entre 40 y 50% de azúcares: excluída la lactosa, podrá rotularse: *Chocolate semiamargo con leche o Chocolate lacteado semiamargo o Chocolate semidulce con leche o Chocolate lacteado semidulce.* Cuando contenga menos de 40,0% de azúcares: *excluída la lactosa, podrá rotularse Chocolate amargo con leche o Chocolate lacteado amargo.*

Las designaciones mencionadas precedentemente no excluyen todas las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente".

Artículo 1150 - (Decreto N° 112/76) "Con la denominación de *Chocolate con leche descremada*, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: cacao en grano descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado, con: leche descremada o leche descremada en polvo; azúcares: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas; con o sin manteca de cacao.

Para su elaboración podrá ser adicionado de :

- a) Emulsionantes, sin declaración en el rótulo: los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) Substancias aromatizantes: las mencionadas en el Artículo 1148 y en las mismas condiciones.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- d) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 14,0%
- f) Grasas de leche, Máx: 0,5%
- g) Azúcares, deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) Grasas extrañas al cacao o leche: 0,00
- i) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Chocolate con leche descremada.*

Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada an-

teriormente: Con esencia artificial de ... o Con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.

Artículo 1151 - (Decreto N° 112/76) "Con la denominación de Chocolate con crema, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: cacao en grano descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado, con azúcares: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, crema y/o extracto seco de crema, con o sin manteca de cacao.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

- a) Emulsionantes, sin declaración en el rótulo: los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) Substancias aromatizantes: las mencionadas en el Artículo 1148 y en las mismas condiciones.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 18,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, sobre extracto seco, Mín: 4,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Máx: 12,0%
- f) Grasas de leche, sobre extracto seco, Mín: 7,0%
- g) Azúcares, deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0
- i) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Chocolate con crema*.

Cuando contenga vainillina, etilvainillina, canela, especias, esencias naturales, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.

Artículo 1152 - Con la denominación de Chocolate Fundente o Chocolate Fondant, se entiende el chocolate blando, de fácil fusión, que contiene no menos de 30% de grasa de cacao.

Artículo 1153 - (Decreto N° 112/76) "Con la denominación de Cobertura de chocolate, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: granos de cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado, con azúcares: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas; con o sin manteca de cacao y destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería, heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

- a) Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) Sustancias aromatizantes: las mencionadas en el Artículo 1148 y en las mismas condiciones.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasa de cacao, Mín: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- e) Azúcares, Máx: 50,0%
- f) Grasas extrañas al cacao: 0,0
- g) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Cobertura de chocolate*.

Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o éstos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.

Cuando la cobertura de chocolate contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares, podrá rotularse: *Cobertura de chocolate semiamargo o Cobertura de chocolate semidulce*.

Cuando contenga menos de 35,0% de azúcares, podrá rotularse: *Cobertura de chocolate amargo*.

Estas designaciones no excluyen todas las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente.

De acuerdo a las características, podrá indicarse en el rótulo el destino del producto, ejemplo: *Cobertura de chocolate para pastelería*".

Artículo 1154 - (Decreto N° 112/76) "Con la denominación de *Cobertura de chocolate con leche o Cobertura de chocolate lacteado*, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: granos de cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado, con azúcares: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas; leche, leche condensada o leche en polvo, con o sin manteca de cacao y destinada a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería, heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

- a) Emulsionantes, sin declaración en el rótulo: los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) Sustancias aromatizantes: las mencionadas en el Artículo 1148 y en las mismas condiciones allí fijadas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%

- c) Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 10,5%
- f) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- g) Azúcares, deducida la lactosa, Máx: 50,0%
- h) Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0
- i) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Cobertura de chocolate con leche o Cobertura de chocolate lacteado.*

Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.

Cuando la cobertura de chocolate lacteado contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares podrá rotularse: *Cobertura de chocolate lacteado semiamargo o semidulce.*

Cuando contenga menos de 35,0% de azúcares podrá rotularse: *Cobertura de chocolate lacteado amargo.*

Estas designaciones no excluyen las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente.

De acuerdo con las características, podrá indicarse en el rótulo el destino del producto, ejemplo: *Cobertura de chocolate lacteado para confitería*".

Artículo 1155 - (Res. MSyAS N° 455/94) "Con la denominación de *Cobertura de chocolate blanco* se entiende el producto resultante de una mezcla homogénea de: no menos de 22,5% de manteca de cacao, 15% de materias sólidas totales de la leche y no más de 50% de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas.

Queda prohibido denominar cobertura a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas precedentemente.

Este producto se rotulará: *Cobertura de chocolate blanco.*"

Artículo 1156 - (Res. MSyAS N° 455/94) "Los productos obtenidos por la mezcla de chocolate con productos tales como semillas enteras o fraccionadas de: almendras, avellanas, nueces, maní tostado y descascarillado, cereales, frutas confitadas, miel u otros productos debidamente autorizados, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación.
- b) La cantidad de chocolate de cada unidad deberá ser no menor de 60,0% del peso total del producto.
- c) Los productos mezclados al chocolate deberán responder a las características que les son propias.
- d) Los productos mezclados al chocolate deberán encontrarse en una proporción no menor de 8,0% en peso del total del producto.

Estos productos se rotularán: *Chocolate con ... o Chocolate lacteado con ...*, según corresponda y llenando el espacio en blanco con el nombre del o de los productos agregados en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

Si el chocolate hubiere sido adicionado de esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos o aislados de esencias naturales o éstos últimos únicamente, deberá declararse: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible peso neto y año de elaboración.

Artículo 1157 - (Decreto N° 112/76) Suprimido.

Artículo 1158 - (Res. MSyAS N° 455/94) "Con la denominación de Chocolate blanco, se entiende el producto homogéneo, obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de los siguientes ingredientes: manteca de cacao, leche en polvo, azúcares: azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

- a) Emulsionantes, sin declaración en el rótulo: los mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.
- b) Substancias aromatizantes: las mencionadas en el Artículo 1148 y en las mismas condiciones allí fijadas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Manteca de cacao, Mín: 25,0%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 20,0%
- e) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- f) Azúcares, deducida la lactosa, Máx: 50,0%
- g) Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0
- h) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Chocolate blanco*.

Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño realce y visibilidad

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o éstos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada: *Con esencia artificial de ... o Con sabor a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: peso neto y año de elaboración.

Artículo 1159 - (Decreto N° 112/76) Con la denominación genérica de *Chocolate relleno*, se entienden los productos elaborados en la misma forma, con los mismos ingredientes que el chocolate al que responde su denominación y que presentándose en forma de bloques, barras, tabletas, etc, contengan en su interior substancias alimenticias permitidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El componente chocolate deberá responder a la composición correspondiente a su denominación.
- b) El contenido en chocolate de cada unidad será no menor de 40,0 por ciento en peso del total del producto.
- c) El relleno podrá ser aromatizado con esencias naturales, esencias artificiales, excluyendo las que imiten el sabor y/o aroma a leche y/o chocolate; u otras sustancias aromatizantes de uso permitido por el presente Código.
- d) El relleno podrá ser coloreado con las sustancias colorantes naturales y/o sintéticas admitidas por el presente Código.
- e) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

Este producto se rotulará: *Chocolate relleno Chocolate lacteado relleno, etc* según corresponda, precedido o no de los vocablos que indican su forma de presentación.

Cuando el relleno sea una sustancia única o una mezcla de sustancias identificables, podrá rotularse: *Chocolate relleno con ...*, llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias que lo componen.

Cuando el chocolate y/o el relleno hubieren sido aromatizados con: esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando la sustancia aromatizante fuere una esencia artificial o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada: Con esencia artificial de ... o Con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Cuando el relleno hubiere sido coloreado, deberá consignarse, con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Con colorante permitido.

En el rótulo deberá figurar en la forma citada precedentemente: peso neto y año de elaboración".

Artículo 1160 - Con la denominación de *Cascarilla o Cascarilla de cacao* se entiende las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación.

Artículo 1161 - Queda expresamente prohibido agregar a los cacaos o chocolates: cascarilla de cacao, sustancias inertes, sustancias conservadoras, antioxidantes, así como cualquier otra sustancia no contemplada para estos productos alimenticios.

Artículo 1162 - Los antioxidantes de uso permitido en los llamados chocolates de fantasía y chocolates rellenos, provendrán exclusivamente de los alimentos distintos al chocolate empleados en cada caso, siempre y cuando para ellos exista una permisión al respecto.

CAFE Y SUCEDANEOS

Artículo 1163 - Con la denominación de *Café, Café verde, Café crudo* se entiende las semillas sanas y limpias del *Coffea arabica* L y de otras especies del mismo género, despojadas de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación, al sol, y no privadas de su cafeína. El café verde o crudo que circule, se tenga en depósitos o se venda en el comercio, no debe presentar más de: 10% de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas, tallos y pedúnculos), 1% de piedras y polvo, 13% de agua determinada a 100-105°C, 5% de cenizas totales determinadas a 500-550°C, 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y 0,6% de cloro total en cenizas.

Deberá contener no menos de 0,9% de cafeína.

Será considerado inepto para el consumo el café crudo o verde alterado, adulterado o que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 1 a 8 inclusive de la Tabla Oficial Brasileña para la Clasificación de Café, oficializada por el Ministerio de Hacienda de los Estados Unidos del Brasil.

Artículo 1164 - (Decreto N° 112/76) Los cafés que se expendan con la indicación de su procedencia deberán responder a las características respectivas. Si se expenden en grano, éstos deberán ser de color, forma y tamaño razonablemente uniformes y del tipo que se declare: redondos (Borbón-Moka), ovales cortos (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón puntudo), etcétera.

Queda permitido:

- a) La mezcla de café en granos de distintas procedencias, siempre que en el rótulo se consigne cuantitativamente los componentes y en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
- b) La mezcla de café en grano tostado con café en grano tostado o torrado con azúcares, siempre que en el rótulo se consigne cuantitativamente los componentes en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Queda prohibido el expendio de mezclas de café de distinto origen geográfico con la indicación de una sola procedencia".

Artículo 1165 - (Decreto N° 748/77) "Con la denominación de *Café tostado*, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos.

El café tostado en grano o molido que se tenga en depósito, circule, se exponga o se expendan, deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Aspecto homogéneo y buenas características organolépticas.
- b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 5,0 %
- c) Cenizas: a 500-550°C, sobre prod. seco, Máx: 5,0 %
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%, Máx: 1,0 %
- e) Extracto metílico, Máx: 1,20 %
- f) Extracto acuoso: 21 a 33 %
- g) Cafeína, Mín: 0,9 %
- h) Cloruros, en Cl, en 100g cenizas, Máx: 0,7%
- i) Sulfato, en SO₃, en 100 g cenizas, Máx: 4,0 %
 - El extracto metílico será determinado según técnica descrita en An. Asoc. Química 29-153-1941.
 - La cafeína determinada según técnica de F.D.Cortés, descrita en Rev. Soc. Bras. Química 4-105-1933.

Este producto se rotulará: *Café tostado en grano o molido*, según corresponda.

Con caracteres y en lugar bien visible, deberá figurar: mes y año de elaboración".

Artículo 1166 - (Res. MSyAS 24/95) "Con la denominación de *Café tostado o torrado con ...*, se entiende el producto resultante de la tostación del café en presencia de azúcares caramelizables incluidos en el presente Código.

(Decreto N° 112/76) El *café tostado o torrado con azúcares* deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 8,0 %

- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 5,0 %
- c) Cloruros, en Cl, sobre substancia seca, Máx: 0,06%
- d) Sulfatos, en SO₃, sobre substancia seca, Máx: 0,25%
- e) Azúcares caramelizados, Máx: 10,0 %
- f) Extracto acuoso seco, Máx: 38,0 %
- g) Cafeína, sobre producto libre de azúcares caramelizados, Mín: 0,90%

Este producto se rotulará: *Café tostado o torrado con ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar empleado.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible la forma de presentación (en grano o molido) y de igual modo deberá figurar en el rótulo: peso neto, mes y año de elaboración y envasado.

- Los cloruros y sulfatos serán determinados según técnica descrita en An. Direc. Nac. Química, 10-36-1957.
- Los azúcares caramelizados serán determinados según técnica descrita en An. Asoc. Química Argentina, 29-169-1941.
- La cafeína será determinada según la técnica de F.D.Cortez, descrita en Rev. Soc. Bras. Química, 4-105-1933".

Artículo 1167 - (Decreto N° 748/77) "Los *cafés tostados y los torrados con azúcares* (en grano o molido) serán considerados ineptos para el consumo cuando tengan más de 180 días de envasados. Quedan excluidos los que se encuentren envasados al vacío, con gases inertes o en envase cuya hermeticidad asegure la conservación del producto.

Queda prohibida la tenencia, depósito y expendio de mezclas de café tostado con café torrado con azúcares, molidos, envasados con anterioridad al acto de su molienda en presencia del adquirente".

Artículo 1168 - Queda prohibida a los detallistas o revendedores la tenencia y venta de café molido suelto. Estos sólo podrán tener y vender cafés molidos (tostados o torrados) de venta autorizada, que estén en envases cerrados por los elaboradores y cuyo rotulado responda a las exigencias oficiales.

Artículo 1169 - Con el nombre de *Café en copos, Café en virutas (Coffee Flakes)*, se entiende el producto obtenido haciendo pasar café tostado molido y humedecido ligeramente, por entre cilindros de superficie lisa y pulida, a presión elevada.

Debe envasarse al vacío o substituirse el aire del interior del envase por gases inertes.

Artículo 1170 - Con la denominación de *Café descafeinado*, se entiende únicamente el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína.

No debe contener más de 0,20% de cafeína.

Artículo 1171 - Con la designación de *Café sin cafeína*, se entiende el café que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,10% de cafeína.

Artículo 1172 - Los cafés descafeinados o sin cafeína no contendrán más de 25 mg/kg de tricloroetileno residual.

Artículo 1173 - Queda prohibido vender bajo la denominación de *Café descafeinado* o sin cafeína u otro equivalente, cafés pobres, agotados, restos de café y sucedáneos.

Artículo 1174 - (Res. MSyAS N° 1701/84) "Con las denominaciones de *Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo*, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.

No contendrán más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Su contenido en hidratos de carbono totales luego de hidrólisis total no excederá de 45,0%, expresado en glucosa.

El pH de una solución al 2% en agua destilada y a 20°C estará comprendido entre 4,0 y 6,0.

Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.

Este producto se rotulará: *Café soluble o Café instantáneo o Extracto en polvo de café o Café concentrado en polvo.*

En el rótulo principal deberá figurar peso neto y en aquél o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

El *Aceite de café* deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café.
- Índice de acidez, Máx: 15"
- Índice de iodo (Wijjs): 80 - 110
- Índice de refracción a 25°C : 1,465 - 1,480
- Índice de saponificación: 165 a 199
- Insaponificable, Máx: 10,0 %
- Peso específico: 0,915 a 0,952

Artículo 1174 bis - (Dec. MSyAS N° 51/74) "Con la denominación de *Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado, Extracto de café descafeinado*, se entiende el producto resultante de la deshidratación del extracto de café tostado descafeinado.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en forma de polvo liviano de grano uniforme o en gránulos de tamaño razonablemente uniformes.
- b) (Res. MSyAS N° 153/78) "No deberá contener más de 3,50% de humedad, a $100-105^{\circ}\text{C}$ ".
- c) El contenido de cafeína (método de Bailey-Andrew) no será superior a 0,30%.
- d) Los glúcidos totales previa hidrólisis, no serán superiores a 45,0% (expresados en dextrosa anhidra).
- e) La solución al 2,0% en agua destilada, presentará un pH (a 20°C) comprendido entre 4,0 y 6,0.
- f) Los residuos de solventes autorizados no serán superiores a 10 mg/kg (10 ppm).
- g) Deberá envasarse en recipientes cuya tapa garantice una hermeticidad suficiente que asegure una preservación e impida la rehidratación.
- h) Queda prohibida la adición de glúcidos o de los productos de su caramelización, así como la de sustancias aromatizantes.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Café descafeinado soluble o Café descafeinado instantáneo o Extracto de café descafeinado o Café descafeinado en polvo o granulado*, si correspondiere"

(Decreto N° 748/77) "En el rótulo principal o en la tapa se podrá consignar el contenido porcentual de cafeína.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará el año de elaboración.

El el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación".

Artículo 1175 - (Res. MSyAS N° 1701/84) "Con las designaciones de *Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo*, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble, definido en el artículo anterior, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa.

No contendrá más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 1,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Se presentarán como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.

Este producto se rotulará: *Café torrado soluble o Café torrado concentrado en polvo o Extracto de café torrado* y en todos los casos: *Con ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizado.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en uno secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo torrado queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración disueltos en aceite del mismo origen que deberá cumplir las exigencias consignadas en el Artículo 1174.

Art 1175 bis - (Res. MSyAS N° 1687/88) Suprimido.

Artículo 1176 - (Decreto N° 748/77) Con la denominación genérica de *Sucedáneos o Substitutos del café*, se entienden una serie de productos de origen vegetal: porotos, soja, cebada u otros granos, achicoria, que desecados y tostados o tostados con azúcar aisladamente o en mezclas permiten la preparación de infusiones desprovistas de cafeína y que presentan una coloración negruzca más o menos intensa semejante a la del café tostado o torrado con azúcares.

Queda prohibida la mezcla de sucedáneos del café con:

- a) Café normal tostado o torrado con azúcar.
- b) Deshechos de café: restos de granos crudos, tostados o torrados con azúcar.
- c) Residuos de café, entendiéndose por tales a los provenientes de la preparación de la bebida o infusión.
- d) Café agotado: residuo de la obtención de café soluble.
- e) Deshechos de cervecerías y/o destilerías.

f) Substancias inertes.

g) Substancias aromáticas recuperadas del café o aromas sintéticos que las imitan disueltos o no en aceites.

Los sucedáneos del café tostado son los productos resultantes de la tostación adecuada a las características deseadas.

Estos productos se rotularán: ... *tostado o tostada*, llenando el espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, de la o las especies vegetales utilizadas.

Los sucedáneos del café torrado con azúcares, son los productos resultantes de la tostación en presencia de hasta 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco, dextrosa.

Estos productos se rotularán: ... *torrado o torrada con...*, llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones de la o las especies vegetales utilizadas y el segundo espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizable.

En todos los casos deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración.

Artículo 1177 - (Decreto N° 112/76) "Queda prohibida la tenencia, circulación, molienda, elaboración y expendio de cualquiera de los tipos de café mencionados en los Artículos anteriores que se encuentren:

a) Averiados por humedad y/o agua.

b) Fermentados, alterados.

c) Coloreados artificialmente, barnizados (resinas, sangre de drago, etc).

d) Mojados con glicerina u otras substancias.

e) Agotados o privados parcial o totalmente de su cafeína, excepto los cafés descafeinados o sin cafeína.

f) Mezclados en cualquier proporción con sucedáneos del café: achicoria, malta u otros, aún con su declaración en el rótulo.

g) Modificados en su coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino y normal.

Artículo 1178 - Queda terminantemente prohibida la venta de los deshechos de café; entendiéndose por tales los restos de granos crudos o tostados que resulten de la selección y limpieza del café, los residuos (posos) de la infusión o preparación de la bebida y los cafés agotados provenientes de la fabricación de café concentrado y extracto de café (café soluble) definidos en este Código.

Estos residuos o deshechos podrán venderse previo tratamiento con substancias tales que aseguren una desnaturalización uniforme y efectiva, haciéndolos impropios para fines alimentarios.

En su defecto deberán indefectiblemente ser destruidos en fábrica, sea por incineración o utilizándoles como combustible.

Asimismo, los residuos de la infusión o preparación de la bebida que se expenden en las cafeterías, bares, restaurantes, confiterías, hoteles, etc, deberán desnaturalizarse uniformemente en forma efectiva en esos establecimientos, adicionándoles substancias que los inutilicen para fines alimentarios.

Artículo 1179 - (Decreto N° 748/77) "Con la denominación de *Achicoria*, como sucedáneo del café, se entiende la raíz de la planta *Chicorium intybus L.*, sana, limpia, desecada, tostada y molida.

Podrá presentarse en forma de granos finos, polvo o trozos friables y deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 15,0%

b) Cenizas a 500-550°C:

Achicoria en polvo, Máx: 12,0%

Achicoria en grano, Máx: 10 %

c) Extracto acuoso, Mín: 60,0%

Este producto se rotulará: *Achicoria en...*, llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda.

Queda permitido el torrado de la achicoria con hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco o dextrosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: *Achicoria torrada con...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante que corresponda.

En todos los casos se deberán cumplimentar las prohibiciones establecidas en el Artículo 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visibles: mes y año de elaboración".

Artículo 1180 - (Decreto N° 748/77) "Con la denominación de *Malta tostada*, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada.

Con la denominación de Malta torrada con azúcar, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa.

Este producto se rotulará: *Malta torrada con...*, llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante.

Los granos germinados, desecados y tostados de otras gramíneas se rotularán: *Malta de... tostada*, llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Los granos germinados, desecados y tostados en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa, de otras gramíneas se rotularán: *Malta de... torrada con...* llenando el primer espacio en blanco con el nombre correspondiente y el segundo con el edulcorante.

En todos los casos serán aplicables las prohibiciones establecidas en el Artículo 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración.

TE

Artículo 1181 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L.

El té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enrutado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrutado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación".

Artículo 1182 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "La denominación de *Té* sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al Té negro y a sus infusiones".

Art 1183 - (Res. MSyAS N° 1542/83) "El *Té Negro* que se expende bajo algunas de las denominaciones reconocidas internacionalmente que se mencionan a continuación deberá responder a las siguientes especificaciones:

- I. Té de hojas enteras.

- FOP, Flowery Orange Pekoe: Hojas largas, finas bien enrolladas, que poseen puntas o tips que se destacan por su color más claro.
- OP, Orange Pekoe: Hojas largas, delgadas y flexibles, con partes doradas.
- P, Pekoe: Muy similar al anterior pero de hojas más cortas, más gruesas y que no poseen tips o puntas.
- PS, Pekoe Souchong: Té de hojas más cortas que el anterior.
- S, Souchong: Té con apariencia de bolillas. Parejo y sin hojas abiertas.

Los tipos PS y S corresponden en general a las hojas más adultas del brote

II. Té de hojas quebradas.

- BOP, Broken Orange Pekoe: Se compone de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrollado o zarandeado. No debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede contener tips o puntas como el O.P.
- BOPF, Broken Orange Pekoe Fannings: Similar al B.O.P. pero que pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas.
- BP, Broken Pekoe: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, son chatas y lisas. Proviene de hojas sueltas.
- BT, Broken Tea: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, chatas y lisas. Proviene de hojas adultas

III. Té de hojas quebradas en trozos pequeños.

- F, Fannings: Similar al B.T. pero de trozos aun más pequeños. Carece de tips o puntas.
- PF, Pekoe Fannings: Similar al anterior pero con tips o puntas.
- D, Dust: Se presenta como polvo fino separado por zarandeo durante el proceso de elaboración del té.

Esta clasificación se basa en el tipo, tamaño y forma de la hoja de té seco, pero no tiene relación directa con su calidad.

El *Té Verde* que se vende bajo alguna de las siguientes denominaciones deberá responder a las especificaciones siguientes:

1. *Té Hyson*: Constituido por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.
2. *Té Skin Hyson*: Formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.
3. *Té Pólvora, Gunpowder*: Las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 mm de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragans*).
4. *Té Perla o Imperial*: Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 mm de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre".

Artículo 1184 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "Queda permitida con o sin declaración en el rotulado, la mezcla de tés según las denominaciones consignadas en el Artículo 1183.

En las mezclas de té importado con té nacional deberá declararse obligatoriamente el país de origen y las respectivas denominaciones (Artículo 1183) y proporciones".

Art 1185 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "El *Té Verde o Negro* que se expende envasado para el consumo deberá responder a las siguientes características:

- a) Tallos y pecíolos, Máx: 5,0%
- b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 7,0%
- c) Cenizas totales a 500-550°C Método AOAC, s/producto seco, Máx: 8,0%
- d) Cenizas insolubles en HCl. Método AOAC s/producto seco, Máx: 1,0%
- e) Cenizas solubles en agua de las cenizas totales. Método AOAC, Mín: 45%
- f) Extracto acuoso. Método AOAC s/producto seco, Mín: 28%
- g) Cafeína. Método de Cortés s/producto seco, Mín: 1,6%
- h) Tanino. Método AOAC s/producto seco, Mín: 7,5%
- i) Fibra cruda. Método DNQ s/producto seco, Máx: 20%"

Artículo 1186 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "El Té deberá envasarse en envases bromatológicamente aptos.

En el rótulo deberá constar además de la denominación Té o Té Negro o Té Verde, según corresponda, y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, peso neto y año de elaboración".

Artículo 1187 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "Queda prohibida la venta de té suelto para consumo familiar.

Se prohíbe la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de vegetales extraños y de cualquier otra sustancia. Hacen excepción a este párrafo los té aromatisados con pétalos de rosa, jazmín y otras plantas aromáticas, en los cuales la cantidad presente de estos productos será la suficiente para obtener el efecto de aromatización deseado, sin alterar las características señaladas en el Artículo 1185.

Artículo 1188 - (Res. MSyAS N° 1542/85) Con la denominación de *Té descafeinado o sin cafeína*, se entiende el té que por un tratamiento especial ha sido privado de la casi totalidad de su cafeína.

Este producto debe responder a las mismas exigencias establecidas para el Té Negro o Verde, excepto en lo que se refiera a su contenido en cafeína, el que no será mayor de 0,10%".

Artículo 1189 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "Se entiende por *Té en bolsitas* (Té en saquitos o Té en saquitos), el té contenido en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.

Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té.

Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té.

- b) Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 ó 2 cámaras, saquitos y saquitos), cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas.

Para obtener esta resistencia se autoriza el agregado de fibras artificiales y/o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias el Artículo 207 del presente Código.

En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser oficialmente autorizado para su uso.

c) Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios.

Su largo será adecuado para los fines a que se destine.

d) El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda: En bolsitas, En saquitos o En saquitos, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración.

Artículo 1190 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "Con la denominación de Té soluble, Té instantáneo, Extracto de Té en polvo o Té concentrado en polvo, se entiende el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té.

Estos productos deberán contener:

- Humedad, a 100-105°C Máx: 4,0%
- Cafeína, Mín: 3,0%"

Artículo 1191 - (Res. MSyAS N° 1542/85) "Con la denominación de *Té soluble descafeinado*, *Extracto de té descafeinado en polvo* o *Té concentrado descafeinado en polvo*, se entiende el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té descafeinado.

Estos productos deberán contener:

- Humedad, a 100-105°C Máx: 4,0%
- Cafeína Máx: 0,40%

Artículo 1192 - (Res. MSyAS N° 101/93) "Con la denominación de *Hierbas para Infusiones* se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla y otros que en el futuro incorpore la autoridad sanitaria nacional, solos o mezclados.

Las hierbas para preparar infusiones se deberán expender en envases bromatológicamente aptos, pudiendo usarse bolsitas o saquitos con las mismas especificaciones establecidas en el Artículo 1189 para el té.

Estos productos se rotularán con el nombre del vegetal correspondiente como: Boldo, Poleo, Manzanilla o mezcla de hierbas, en cuyo caso se deben declarar los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones.

En la rotulación deberán ajustarse en todo lo que prescriba el presente Código".

YERBA MATE

Artículo 1193 - (Res. MSyAS N° 307/90) Con la denominación de *Yerba Mate* o *Yerba* se entiende el producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales, sin perjuicio de autorizar la inclusión de otras especies de igual género tan pronto como se disponga de estudios que avalen su inocuidad y sean aprobados por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Artículo 1194 - (Res. MSyAS Nos. 307/90 y 80/94) "Con las denominaciones que siguen se entienden los productos que a continuación se definen:

1. *Yerba Mate Canchada*: es la yerba zapecada, secada y groseramente triturada.

2. *Yerba Mate Elaborada*: es la yerba canchada que ha sido sometida a procesos de zarandeo, trituración y molienda, tal que se ajuste a las siguientes clasificaciones:

2.1 *Yerba Mate Elaborada o Yerba Mate Elaborada con Palo*: es la yerba que contiene no menos del 65 % de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 35 % de palo grosera y finamente triturada, astillas y fibras del mismo. Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura de 1 x 20 mm. y N° 40 (cuarenta mallas, por pulgada). La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm. será considerada palo y no deberá ser inferior, al 12,5 % en peso de la muestra analizada. La fracción que pasa por el tamiz N° 40 será considerada hoja. Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinza las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo en dicha fracción. Este porcentaje, más el retenido en el tamiz de 1 x 20 mm. conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada. El cien por ciento de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuya abertura sea de 5 x 70 mm.

2.2 *Yerba Mate Elaborada Despalada o Despalillada*: es la yerba que contiene no menos del 90% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 10% de palo grosera o finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura 1 x 20 mm. y N° 40 (cuarenta mallas por pulgada).

La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm. será considerada palo y no deberá ser superior al 5%.

La fracción que pasa por el tamiz N° 40 será considerada hojas.

Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinzas las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo de dicha fracción. Este porcentaje más el retenido en el tamiz de 1 x 20 mm conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada.

El 100% de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuyas aberturas son de 5 x 70 mm.

3. *Yerba mate tostada*: Es la yerba mate elaborada sometida posteriormente a un proceso de tostación.

4. *Yerba Soluble, Mate Instantáneo, Extracto de Mate en Polvo, Concentrado de Mate*:

Es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente de la yerba mate".

Artículo 1195 - (Res. MSyAS N° 307/90) "La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expenda deberá responder a las siguientes características:

- a) Humedad (100-105°C): máx 9,5%
- b) Cenizas totales (500-550°C): máx 9,0%, Método AOAC (sobre producto seco).
- c) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v máx 1,5%
- d) Cafeína: mín 0,6%, Método de Cortes (sobre producto seco).
- e) (Res. MSyAS N° 990/97) Extracto acuoso mínimo 25%, método AOAC (sobre producto seco).
- f) Sustancias vegetales extrañas: máx 1,0%
- g) Semillas de yerba mate: máx 1,0%
- h) No deberá estar ardida, alterada o agotada".

Artículo 1195 bis - (Res. MSyAS N° 307/90) "La *Yerba Mate Soluble* deberá responder a las siguientes características:

- a) Humedad (100-105°C), máx 7,5%
- b) Cenizas totales (500-550°C), máx 9,0%
- c) Nitrógeno total, máx 3,0%
- d) Hidratos de carbono totales (como glucosa), 18-24%
- e) Bases purínicas totales, Método de Bailey-Andrew, mín 2,5%
- f) Alcalinidad de las cenizas (en ml de ácido N): 25-30%
- g) pH de una solución al 2% p/v en agua destilada 5,0-6,0.

Se presentará como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir su hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono y aromatizantes artificiales.

Artículo 1196 - (Res. MSyAS N° 307/90) "La *Yerba Mate Elaborada* debe expendirse al público en envases de primer uso, los que deberán tener cierre de garantía (sello, precinto, faja, rulo encolado, solapa encolada, etc) que imposibilite su abertura sin romper el envase, quedando prohibido fraccionar su contenido para la venta al detalle.

En la rotulación se consignará el tipo de yerba mate que corresponda de acuerdo con la clasificación del Artículo 1194.2.1 y 1194.2.2 con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

La mezcla de yerba mate de distintos orígenes geográficos, no podrá expendirse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 1197 - (Res. MSyAS N° 307/90) "Se entiende por Yerba Mate en Bolsita (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitos) a la yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos:

- a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate.

Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate.

- b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitos) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código.

En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso.

- c) Cuando las bolsitas tengan hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan.
- d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195.

En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

Artículo 1198 - (Res. MSyAS N° 307/90) "Con las denominaciones de *Yerba Mate Compuesta* o *Yerba Mate Aromatizada* según corresponda de acuerdo con su composición, se entenderá el producto constituido por "*Yerba Mate Elaborada Despalillada*" o "... con Palo", adicionada de una o varias hierbas sápi-do-aromática de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso (infusión o mate): cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero, peperina u otras que apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Estos vegetales podrán adicionarse hasta un 40% en total, deberá satisfacer las exigencias establecidas en este Código y/o en la Farmacopea Nacional Argentina. El 60% restante deberá estar compuesta por yerba mate. El producto final no contendrá más de 9,5% de agua ni más del 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v calculados ambos sobre producto seco.

Este producto se expenderá en envases bromatológicamente aptos, con rótulo reglamentario en el que deberá figurar en forma bien visible el nombre, proporción de los componentes y la fecha de vencimiento. La denominación del producto será Yerba Mate Despalillada (o Con Palo) Compuesta" ó "... Aromatizada" ó "... Aromatizada con..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres que correspondan). En esta denominación podrán utilizarse los nombres genéricos o regionales de las hierbas que entran en su elaboración tales como: Hierbas Cordilleranas, Serranas u otros similares. No podrán figurar la designación de las hierbas sápi-do-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5%".

Artículo 1198 bis - (Res. MSyAS N° 307/90) En todo establecimiento en que se procese, envase o manipule yerba mate, queda prohibida la tenencia de sustancias vegetales adulterantes del producto mencionado, los que serán decomisados donde se los hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su genuinidad.

CAPITULO XVI

CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

CONDIMENTOS VEGETALES

Art 1199 - Con la denominación genérica de *Espicias o Condimentos vegetales*, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Art 1200 - Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc).

Las especias pueden expendirse enteras o molidas.

Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación o atacadas por insectos o con olor a moho serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

Art 1201 - Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberán expendirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

Art 1201 bis - (Res. MSyAS N° 1549/90) "Las especias, condimentos vegetales desecados y/o sus mezclas, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de una presencia reducida de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo y sus detritus y/u hongos, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa y/o la disminución o eliminación de la flora microbiana contaminante.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 30 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación y/o de contaminación previa o posteriormente a la irradiación.
- b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse:
 - I. Para desinfestar preventiva o activamente especias poco infestadas o sin infestación aparente con una dosis media global absorbida no mayor de 1 kGy.
 - II. Para disminuir o eliminar la flora microbiana no esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 10 kGy.
 - III. Para disminuir o eliminar la flora microbiana esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 30 kGy.

En todos los casos, el envasamiento deberá efectuarse:

- 1) En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y/o la recontaminación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado.

Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

1. Polietileno de 80-150 micrones de espesor.
2. Celofán K/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.
3. Cloruro de polivinilo/Cloruro de polivinilideno de 30-60 micrones de espesor.
4. Aluminio/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

- 2) A granel, en cajas, cajones o contenedores provistos con una envoltura que permita la respiración e impida la reinfestación y/o la recontaminación de las especias.

Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

- c) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
- d) Los productos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado".

Art 1202 - Con el nombre de *Ajedrea o Tomillo real*, se entienden las hojas y sumidades florecidas de la *Satureia hortensis* L. No deben contener mas de 10% de cenizas totales ni mas de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Art 1203 - Con el nombre de *AjÍ molido, pisado, triturado o picado*, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.

No tendrá mas de 14% de agua a 100-105 °C y de 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio.

Con el nombre de *AjÍ Cumbari*, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

Art 1204 - Se entiende por *Albahaca*, las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum* L, variedad grande, y del *O. minimum* L, variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada será de: agua, 8; prótidos, 20; lípidos, 5; glúcidos, 45; fibra bruta, 16; cenizas, 6.

Art 1205 - Con el nombre de *Alcaparras*, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L, conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de 30% de materias nitrogenadas y de 5% de materias grasas (todo calculado sobre producto seco).

Art 1206 - Con el nombre de *Anís, Anís común o Anís verde*, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de 1,5% de esencia y no más del 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

Art 1207 - Con el nombre de *Anís estrellado o Badiana*, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hooker.

No deben contener menos de 3,5% de esencia ni mas de 5% de cenizas totales a 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religiosum* Siebold) será decomisado en el acto.

Art 1208 - (Res. MSyAS N° 1575/78.) "El producto que se denomine *Azafrán o Azafrán en rama*, debe estar constituido por los filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

El azafrán en rama que se expenda con las calificaciones que siguen deberá tener como máximo de largo del estilo que se indica en cada caso.

- *Coupé*: estigma sin estilo
- *Mancha*: con estilo de 1,5 a 1,9 cm de largo
- *Río*: con estilo de 2 a 2,6 cm de largo
- *Sierra*: con estilo de mas de 2,6 cm de largo

Los azafranes de acuerdo con sus características fisicoquímicas se clasifican en dos categorías que deben responder a las siguientes exigencias:

EXIGENCIAS	Calidad Superior	Calidad Común
1. Cantidad de estilos sueltos y otros filamentos	Máx 5%	10%
2. Agua y materia volátiles a 100-105°C	Máx 12%	14%
3. Cenizas totales a 500- 550°C	Máx 6%	7%
4. Cenizas insolubles en HCl 10%	Máx 1%	1%
5. Extracto acuoso sobre sustancia seca, determinado s/Tomo 2, Metodol.Anal. Oficial del CAA.	Mín 65%	56%
6. Indice Hilger-Kuntze: Crocetina s/sustancia seca determinado s/Tomo II, Met. Anal. Oficial, CAA.	Mín 8,0%	5,5%
7. Ambas categorías deben satisfacer ensayo p/Poder Colorante, Metod. Anal. Oficial, Tomo II, CAA.		
8. Para ambas categorías: no deberá estar agotado ni mezclado c/substancias o productos extraños de cualquier naturaleza.		
9. Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior.		

Art 1209 - (Res. MSyAS N° 1575/78) "Con la designación de *Azafrán molido o en polvo*, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del Artículo 1208.

Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán con cualquier otra sustancia o producto extraño, aunque se declare en el rotulado la composición de la mezcla.

Art 1210 - (Res. MSyAS N° 716/85) Suprimido.

Art 1211 - Con el nombre de *Canela o Canela de Ceylan*, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del *Cinnamomum zeilanicum* Breyne. Toda canela que

no corresponda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela de China, India, Malabar, etc).

Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Java, etc) deben responder a las siguientes exigencias:

- a) No contener más de 14% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más de 22% de almidón y un mínimo de 0,8% de extracto etéreo volátil y 4,5% de extracto alcohólico, excepto la Canela de Ceylán que debe dar un mínimo de 8,5% para este último.
- b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Art 1212 - Con el nombre de Cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum*, White y Matón y especias afines.

Las semillas de cardamomo deben dar un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 12% de agua a 100-105°C y un mínimo de 2% de esencia.

Art 1213 - Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especias, de gusto picante, constituida por diversas pimentas, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos.

Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquiera otra materia extraña a los componentes que se declaran en los envases de Curry.

Art 1214 - Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del *Carum Carvi* L. No deben contener mas de 14% de agua a 100-105°C; 3% de cenizas totales a 500-550°C, y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencias.

Art 1215 - Con los nombres de Cedrón y Yerba Luisa, se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del *Lippia citriodora* Kunth.

Las hojas secas de Cedrón no deben tener mas de 7% de humedad a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Art 1216 - Con el nombre de Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

1. No contener mas de 5% de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
2. No tendrá mas de 15% de agua a 100-105°C; 7% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más del 10% de fibra bruta.
3. No tendrá menos del 15% de extracto etéreo volátil, ni 12% de ácido quercitánico, calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso.

Art 1217 - Con los nombres de *Comino*, *Comino común* o *de España*, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum* L.

El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 12% de cenizas totales a 500-550°C; 4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 1,5% de esencia.

Art 1218 - Con el nombre de *Coriandro*, *Culantro* o *Cilantro*, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L.

El coriandro no debe contener más del 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 0,6% de esencia.

Art 1219 - Con el nombre de *Enebro*, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del *Juniperus communis* L.

Los frutos de enebro no deben contener más de 3% de cenizas totales a 500-550°C y de 30% de agua a 100-105°C, ni menos de 0,4% de esencia.

Art 1220 - Con los nombres de *Eneldo*, *Anega* o *Hinojo hediondo*, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens* L.

El eneldo no debe contener más del 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 2,5% de esencia.

Art 1221 - Con los nombres de *Estragón*, *Estragonio*, *Tarragón* o *Dragoncillo*, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la *Artemisa dracunculus* L.

Con el nombre de Extracto de Estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

Art 1222 - Con el nombre de *Hinojo*, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L.

No debe contener más de 12% de agua a 100-105°C; 9% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencia.

Art 1223 - Con el nombre de *Jengibre*, se entiende el rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinal* Roscoe, decorticado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris).

No debe contener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 8% de fibra bruta; de 1% de calcio calculado como óxido de calcio, ni menos de 1% de esencia; de 42% de almidón, ni de 12% de extracto en agua fría.

Con el nombre de Jengibre blanqueado o encalado, se entiende el jengibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C, y de 4% de calcio calculado como carbonato de calcio.

Art 1224 - Con el nombre de *Laurel*, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L.

No debe contener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 2% de esencia.

Art 1225 - Con el nombre de *Macis*, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la Nuez moscada (*Myristica fragans* Houttyng).

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no deberá contener más de 17% de agua a 100-105°C; de 3% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 10% de fibra bruta; y no menos de 4% de esencia.

El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30% y el extracto alcohólico entre 19 y 25%.

Art 1226 - Con los nombres de *Mejorana*, *Orégano* y *Sarilla*, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum mejorana* L y sus diversas variedades.

No debe contener más de 16% de cenizas totales a 500-550°C; de 4,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 0,5% de esencia.

Se tolera hasta 10% de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Art 1227 - Con los nombres de *Melisa*, *Toronjil* o *Cidronela*, se entienden las hojas frescas o secas de la *Melisa officinalis* L.

Art 1228 - Con el nombre genérico de *Menta*, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas.

No deben contener más de 12% de agua a 100-105°C.

Con la designación de *Menta*, *Menta común*, *Menta de jardín*, *Menta verde*, *Yerba Buena* o *Hierba buena*, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L y *Mentha rotundifolia* L.

Con el nombre de *Menta peperina* o *peperita*, se entienden las hojas y sumidades florecidas de *Bystropogon nollis* Koth.

Con el nombre de *Menta peperita* o *Menta inglesa*, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la *Mentha piperita* L.

Art 1229 - Se entiende por *Mostaza*, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (*Brassica nigra* L Voch), parda (*Brassica juncea* Hoocker), blanca (*Sinapis alba* L) o de mezclas de éstas.

Las Harinas de *Mostaza* o *Mostaza en polvo* (preparadas con semillas parcialmente desengrasadas y molidas) deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no más de 1,5% de almidón.

Se reservará la denominación de *Mostaza inglesa*, al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de *Mostaza sarepta* o *rusa* al polvo procedente del *Brassica juncea* que responda a los mismos caracteres.

Art 1230 - Con el nombre de *Cúrcuma*, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

1. Estará exenta de gérmenes patógenos según comprobación de la autoridad sanitaria.
2. No contendrá más del 10% de agua a 100-105°C; 8% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 10% de extracto etéreo total y 7% de materias grasas.

Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13%.

3. Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Art 1231 - Con el nombre de *Nuez moscada*, se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragans* Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas.

Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha substancia no exceda de 1%.

El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en una vaso de agua no debe irse al fondo.

La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

Art 1232 - Con el nombre de *Perejil*, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativum* Hoffm.

Art 1232 bis - (Res. MSyAS N° 101/93) "Con el nombre de *Hierba Maggi* se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del *Levisticum officinal*".

Art 1233 - Con la denominación genérica de Pimentón o Paprika, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*.

El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (Argentino, Español, Húngaro, etc), quedando prohibido a los minoristas fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

COMPONENTE	CALIDAD (PORCENTAJES MÁXIMOS)		
	EXTRA	SELECCIONADO	COMÚN
Agua a 50°C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/Subst seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Subst seca	15	18	20
Fibra bruta, s/Subst	23	26	31

Art 1234 - Con el nombre de *Pimienta blanca*, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del *Piper nigrum* L, enteras o pulverizadas.

La pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5% de cenizas totales a 500-550°C, de 0,3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%; no menos de 52% de almidón, ni menos de 8% de extracto alcohólico y de 7% de extracto etéreo fijo.

Art 1235 - Con el nombre de *Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica*, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido.

Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.

La pimienta inglesa en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones: no tener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta ni menos de 23% de extracto alcohólico; de 8% de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) y 3% de esencia.

Art 1236 - Con los nombres de *Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso*, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Amomum melegueta* Roscoe.

Art 1237 - La *Pimienta negra* es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum* L.

La pimienta negra en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro.

La pimienta negra, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 14% de fibra bruta y no menos de 6,75% de extracto etéreo fijo; de 8% de extracto alcohólico, ni menos de 30% de almidón.

Art 1238 - Con el nombre de *Poleo* se entienden las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia turbinata* Griseb.

Con el mismo nombre y el de *Té del Inca*, se conocen también las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia integrifolia* Griseb.

Art 1239 - Con los nombres de *Rábano silvestre*, *Rábano picante*, *Rábano rústico*, *Coclearia de Bretaña*, se entiende la raíz sana y limpia de la *Coclearia armoracia* L., entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

Art 1240 - Con el nombre de *Romero*, se entienden las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Art 1241 - Con el nombre de *Salvia*, se entienden las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L.

Debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta y no menos de 1% de extracto etéreo.

Art 1242 - Con el nombre de *Tomillo*, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de 8% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico a 10% y no menos de 0,5% de esencia.

Art 1243 - Se entiende por *Vainilla*, el fruto inmaduro de la *Vainilla planifolia* Andrews y especies afines.

Deberá expendirse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc).

La vainilla debe responder a las siguientes exigencias:

- a) No contener más de 30% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y 46% de extracto alcohólico; ni menos de 1,5% de vainillina natural, debiendo oscilar el contenido en materias grasas entre 6 y 10%.
- b) No estar alterada, mal conservada, agotada, ni contener bálsamos de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

Se entiende por *Vainillón*, el fruto de la *Vainilla pompona*.

Art 1244 - La sustitución parcial o total de la vainilla en cualquier producto alimenticio por vainillina o etilvainillina, se deberá indicar en los rótulos en forma bien visible, así como en los prospectos, anuncios o cualquier otro medio de información: *Aromatizado con vainillina o etil vainillina*, según corresponda.

Art 1245 - Se entiende por *Vainilla azucarada en polvo o Polvo de vainilla azucarada*, la mezcla de 75% de azúcar blanco y 25% de vainilla.

Cada uno de los componentes debe responder a las exigencias individuales.

Art 1246 - Se entiende por *Azúcar vainillada*, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 10% de vainilla.

Debe contener no menos de 0,15% de vainillina natural, estar exenta de vainillina artificial, etilvainillina y cumarina.

Art 1247 - Se entiende por *Vainillina azucarada o Azúcar con vainillina*, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 0,2 a 1,0% de vainillina.

No deberá contener cumarina.

Art 1248 - Queda prohibido el empleo de Haba tonca, Haba de Sarrapia (semillas del *Dipteryx odorata* Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio.

HONGOS COMESTIBLES

Art 1249 - (Decreto N° 748/77) "Con la denominación de *Hongos comestibles*, se entiende el cuerpo fructífero de plantas acotiledóneas (Basidiomicetas, Himenomicetas, Gasteromicetas) silvestres o de cultivo y que frescos, desecados o conservados se emplean en alimentación humana.

A los efectos de estas normas para hongos comestibles se entenderá por:

- Aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de 5 x 5 mm
- Carbonizados: los hongos enteros o fraccionados con vestigios de carbonización en la superficie

Con pie desprendido: los pies separados del sombrero

Dañados: a los que les falte más del 25% del sombrero

- Dañados por larvas: los que presenten hasta 4 agujeros producidos por larvas
- Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de 4 agujeros producidos por larvas

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10%

Impurezas orgánicas: la presencia de hongos comestibles de otra especie y/o partes de plantas o restos de abono.

De acuerdo al Origen se clasificarán en:

A) *Hongos silvestres*: En nuestro país corresponde a los 3 Géneros principales siguientes:

1. Género *Boletus*: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo o amarillo rojizo; con pie más o menos cilíndrico, sólido.

La cara inferior del sombrero tiene una multitud de poros correspondientes cada uno a un tubo.

2. Género *Psalliota*: Hongos con sombrero carnoso, blanco, de pie más o menos cilíndrico, blanco.

La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después.

3. Género *Lactarius*: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillo anaranjado.

B) *Hongos comestibles de cultivo*: Corresponde generalmente al Género *Agaricus campestris* L. Comercialmente se conocen como Champiñones.

De acuerdo al Contenido Acuoso se clasifican en:

1. *Hongos frescos*: Con esta denominación se entienden las unidades escogidas y clasificadas (por personal capacitado a juicio de la autoridad sanitaria competente) como comestible y que se exponen a la venta (envasados o no) lo antes posible después de su recolección y limpieza (sin lavado).

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, serán de la misma especie
- b) El número de pies no excederá al de sombreros
- c) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado
- d) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento
- e) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas
- f) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie
- g) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos

h) Se admitirán los siguientes defectos:

DEFECTOS:	% Máximos m/m	
	Silvestres	De Cultivo
Impurezas minerales	1,0	0,5
Impurezas orgánicas	0,3	8,0
Dañados por larvas	6,0	1,0

Este producto se rotulará: *Hongos frescos*

Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignará: Género y especie.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: Peso neto y fecha de recolección (día, mes, año).

2. *Hongos secos*: Con esta denominación se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo) envasados en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- Los hongos secos contenidos en un mismo envase podrán ser de diferentes especies
- Estarán en perfecto estado de conservación; libres de insectos, gusanos, larvas, etc
- Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos
- Presentarán el sabor y aroma propios de la especie o especies en caso de mezclas
- La maceración alcohólica será coloreada a la luz UV de Wood
- El envase será de cierre hermético e impermeable a la humedad.

Podrán contener:

- Hasta el 6,0% de humedad a 100-105°C los obtenidos por liofilización y un máximo de 12,0% los obtenidos por otros sistemas
- Una cantidad no mayor de 10,0% de cenizas totales, a 500-550°C
- Hasta el 0,2% de ácido l-ascórbico, como antioxidante y sin declaración en el rótulo
- Impurezas orgánicas: Máx 0,02% m/m

Dañados por larvas:

- Hongos silvestres, Máx 20,0% m/m
- Hongos de cultivo, Máx 1,0% m/m

Aplastados, Máx 6,0 m/m

Carbonizados, Máx 2,0% m/m

Los hongos desecados podrán presentarse:

- Enteros*: Que corresponde al producto deshidratado que mantiene la integridad de sus partes
- Fraccionados*: Que corresponde a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
- En polvo*: Que corresponde a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grado tal que pase por tamiz de malla de 200 micras.

El contenido de humedad a 100-105°C será:

- Grano grueso, Máx: 13,0% m/m
- Grano fino, Máx: 9,0% m/m

Este producto se rotulará: *Hongos secos ...*, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación.

Los que se presenten en forma de grano grueso podrán rotularse: *Sémola de hongos*.

Cuando se trate de una mezcla de hongos secos fraccionados, deberá rotularse: *Hongos secos Mezcla ...*, llenando el espacio en blanco con el vocablo: Fraccionados.

En todos los casos y formas de presentación se consignará en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, con realce y visibilidad, el género y la especie a que corresponda. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y fecha de elaboración (mes y año).

Art 1249 bis - (Res. MSyAS N° 538/94) Los hongos de cultivo, comestibles y frescos que cumplan con las especificaciones del presente Código, *podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante* con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá ser: no menor que 1,0 kGy y no mayor que 3,0 kGy como dosis mínima y máxima respectivamente.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) los hongos de cultivo, comestibles y frescos deberán:

1. Ser cosechados con grado de madurez comercial.
2. Ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
3. Ser envasados con materiales de envase acordes con lo especificado en el Inciso b) del presente artículo y conservados hasta su irradiación a una temperatura no mayor que 15°C con una Humedad relativa ambiente mayor del 90%.
4. Ser irradiados dentro de las 24 hs. posteriores a la cosecha.
5. Luego de su recolección, no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

b) La Irradiación y comercialización podrá efectuarse:

- I. En envases o envolturas que correspondan a las exigencias de los artículos 184 y 207 del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de envase deberán ser bromatológicamente aptos, resistentes a las dosis de radiación empleadas, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y la vida útil de los hongos irradiados.

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

- 1) Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 un de espesor.
 - 2) Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 un de espesor.
- II. En contenedores de distribución provistos de una envoltura que reúna las características previamente señaladas en este Inc. Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tra-

tamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

c. El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

1. "*Conservar refrigerado*" o "*Conservar entre 10°C a 15°C o similar*".

2. *Fecha de Irradiación: (Día, mes. año).*

d. Los hongos frescos sólo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:

a) debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el Artículo 174 del presente Código y

b) que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.

e) Los hongos irradiados deberán ser almacenados con su envase integro, en lugar refrigerado a una temperatura no mayor de 15°C, y con una Humedad relativa ambiente mayor del 90%.

Art 1250 - (Res. MSyAS N° 1249/81) "Con la denominación genérica de *Conserva de Hongos*, se entiende el producto elaborado con hongos comestibles frescos o desecados de las variedades silvestres o de cultivo (Champignones), envasados con un medio apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) Los hongos contenidos en un mismo envase serán del mismo género, especie y variedad botánica

b) Serán sanos, limpios, libres de insectos, gusanos, larvas, etc

c) No deberán presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos

d) Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de formas y tamaños razonablemente uniformes

e) La fase líquida podrá ser constituida por: aceites vegetales comestibles, caldo de cocción de hongos o agua, con o sin cloruro de sodio, vinagre, ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico, ascórbico o sus mezclas); edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad tecnológicamente adecuada.

f) Se admitirán:

Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Daños por larvas:

• Hongos silvestres, Máx: 6,0% m/m

• Hongos de cultivo, Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: *Hongos ... o Champignones ...*, según corresponda, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación y la denominación del aceite empleado.

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el género y la especie de hongos.

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres o en lugar bien visible, el peso escurrido y en el rótulo, tapa o contratapa: año de elaboración".

Art 1251 - (Decreto N° 748/77) "Con las denominaciones y características que siguen, se entienden los productos elaborados con hongos comestibles frescos o desecados, limpios, sanos, exentos en lo posible de daños producidos por insectos, gusanos, larvas y que presenten el aroma y sabor propio de la especie.

1. *Hongos salados*: Con esta denominación se entiende, el producto semielaborado con hongos comestibles frescos, de una sola especie de cultivo o silvestres, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes, limpios, blanqueados o no por medio de anhídrido sulfuroso en la cantidad mínima indispensable conservados en una salmuera que después de estabilizada contenga entre 15,0 y 18,0% de cloruro de sodio.

En este producto se admitirá:

- Impurezas minerales, Máx: 0,3% m/m
- Impurezas orgánicas, Máx: 0,05% m/m

Dañados por larvas:

- Hongos silvestres, Máx: 6,0% m/m
- Hongos de cultivo, Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: *Hongos o Champiñones*, según corresponda, ... salado, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación. Por debajo de la denominación se consignará el género y la especie.

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: *peso escurrido*.

En el rótulo o en la tapa o contratapa deberá consignarse *mes y año de elaboración*.

2. *Extracto simple de hongos*: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Extracto seco (libre de cloruro de sodio): 7,0% m/m
- Cloruro de sodio (sal), Máx: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: *Extracto simple de hongos*, con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio, año de elaboración.

3. *Extracto concentrado de hongos*: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (de cultivo o silvestres) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Extracto seco (libre de cloruro de sodio), Mín: 24,0% m/m
- Cloruro de sodio, Máx: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: *Extracto concentrado de hongos*.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

4. *Extracto desecado de hongos*: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o del líquido de cocción de una o más especies de hongos comestibles desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 9,0% m/m
- Cloruro de sodio (sal), Máx: 5,0% m/m

Este producto se rotulará: *Extracto desecado de hongos*.

Con caracteres y lugar bien visible se consignará: peso neto y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

5. *Hongos agrios*: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en agua salada (cloruro de sodio) de hongos comestibles silvestres o de cultivo: envasado en un recipiente bromatológicamente apto con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente o no y sometido o no a esterilización industrial.

Los hongos empleados deberán ser:

- a) Frescos, sanos, limpios, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
- b) Libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose hasta un 4,0% m/m de hongos dañados por larvas.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de textura firme, consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse; de sabor agradable marcadamente ácido
2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0% expresada en ácido láctico
3. El medio líquido podrá ser adicionado de: condimentos, esencias naturales, extractos aromatizantes, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración y de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico (como antioxidante y sin declaración en el rótulo).
4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg de ácido sórbico (800 ppm) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico.

Este producto se rotulará: *Hongos agrios*.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes nutritivos, deberá rotularse: *Hongos agridulces*.

Cuando la fase líquida contenga condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá rotularse: *Hongos agrios u Hongos agridulces*, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas.

Si la fase líquida hubiere sido adicionada de conservantes deberá figurar en el rótulo la leyenda Conservante permitido (o sus nombres).

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar el género y la especie de hongos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y año de elaboración; este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa.

6. Hongos encurtidos: Con esta denominación se entienden los hongos comestibles (silvestres o de cultivo) que después de haber sido curadas en salmuera o haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos empleados deberán:

- a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no, con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso o sulfitos alcalinos
- b) Estar prácticamente libre de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas:

- Hongos silvestres, Máx: 6,0% m/m
- Hongos de cultivo, Máx: 1,0% m/m

- c) Ser de la misma especie; textura firme y sin tendencia a deshacerse
- d) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los inc b) y c)
2. La fase líquida será límpida, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que puedan ocurrir durante el almacenado
3. El medio líquido deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimento, aceite esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración
4. La fase líquida podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado
5. Impurezas
 - minerales, Máx: 0,1% m/m
 - orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: *Hongos encurtidos*.

Cuando hubieren sido adicionados de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: *Hongos encurtidos dulces*, formando una o dos frases (una por debajo de la otra) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberán rotularse: *Hongos encurtidos u Hongos encurtidos dulces con ...* llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias agregadas.

Por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la especie y género de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o en la contratapa: año de elaboración.

7. *Hongos en vinagre*: Con esta denominación se entiende el producto elaborado con hongos comestibles de una o más especies de hongos silvestres o de cultivo, que enteros o fraccionados, crudos o cocidos, se conservan en vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos deberán:

- a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso
- b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:
Dañados por larvas:
 - Hongos silvestres, Máx: 6,0% m/m
 - Hongos de cultivo, Máx: 1,0% m/m
- c) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
- d) Ser de textura firme sin tendencia a deshacerse.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b), c) y d)
2. El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenado.
3. La fase líquida deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y un pH (20°C) no mayor de 3,5.

Podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad tecnológicamente conveniente.

4. El medio líquido podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado.
5. Impurezas
 - minerales, Máx: 0,1% m/m
 - Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: *Hongos en vinagre*.

Cuando los hongos sean de dos o más especies se rotulará: *Hongos mezcla en vinagre*.

Cuando el vinagre no sea de vino deberá declararse su origen como formando parte de la denominación del producto con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubieren adicionado de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: *Hongos en Vinagre Dulce*.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá figurar la leyenda: *Con...* llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas.

En todos los casos por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad deberá figurar: géneros y especies de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: año de elaboración".

Art 1252 - Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño.

Art 1253 - Queda prohibida con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos.

Art 1254 - Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra.

Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de Trufas negras (maduras), negro violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de recolección.

FERMENTOS, LEVADURAS Y DERIVADOS

Art 1255 - Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas).

Pueden tener diferentes orígenes: obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc, u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales.

Puede presentarse en varias formas: prensada, seca, para panificación, etc.

Art 1256 - Con los nombres *de Levadura comprimida, Levadura Húmeda, Levadura pastosa, Levadura prensada, Levadura de cereales, Levadura de melazas*, se entiende la levadura cultivada en mostos de distinta procedencia, prensada o centrifugada.

Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis, constituida por células en su mayor parte vivas.

El tenor en agua no excederá de 75 %, las cenizas de 2,5 %, la acidez máxima será equivalente a 5 ml de álcali normal para 100 g y el poder impulsivo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en dos horas con respecto a un peso de levadura que contenga 10 g de substancia seca.

Debe conservarse en heladeras.

Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

Art 1257 - (Decreto N° 61/77) Suprimido.

Art 1258 - (Decreto N° 61/77) Con la denominación de *Levadura de cerveza desamargada*, se entiende el producto obtenido por procedimientos adecuados y desecación conveniente de las levaduras de cervecería, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Se presentará en forma de gránulos o comprimidos; de color grisáceo; con olor y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.

Para la elaboración de los gránulos o comprimidos podrá utilizarse hasta el 15,0% de: harina, féculas, almidón, azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: *Levadura de cerveza desamargada*, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará la leyenda *Con...* llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia utilizada como conglomerante. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración.

Art 1258 bis - (Decreto N° 61/77) Con la denominación de *Extracto de levadura*, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecera, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea;
- b) Con olor y sabor agradables; sin olores ni sabores extraños.
- c) Responderá a la siguiente composición:
 - Agua a 100-105°C, Máx: 25,0% m/m
 - Cenizas a 550-550°C, Máx: 18,7% m/m
 - Nitrógeno total, Mín: 6,7% m/m
 - Cloruros en NaCl, Máx: 0,75%
 - Sustancias reductoras, Máx: 0,40% m/m en dextrosa.

Este producto se rotulará: *Extracto de Levadura*.

En el rótulo deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Prótidos totales (NT x 6,25) g%; Cloruros en NaCl g%; peso neto y año de elaboración.

Art 1259 - (Res. MSyAS N° 153/78) Con la denominación de *Polvos de o para panadería, Polvos para pastelería, Levadura química, Polvos para hornear*, se entienden las preparaciones destinadas a producir el levantamiento de la masa elaborada con harina, agua, leche u otras sustancias agregadas, ya sea por la sola acción del calor o la de ésta y la acción recíproca de sus componentes debido al desprendimiento gaseoso.

Las mezclas de las preparaciones estarán constituidas por:

- a) Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.
- b) Tartrato ácido de potasio o fosfato ácido de calcio o pirofosfato de sodio o fosfato ácido de sodio y aluminio o sus mezclas.

En reemplazo parcial o total de las sustancias mencionadas en b) podrá utilizarse ácidos: cítrico, tartárico, málico, fumárico o sus mezclas y las que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Deberán responder a las siguientes condiciones:

1. Se presentarán en forma de polvo muy fino y homogéneo.
2. Serán de color blanco uniforme.
3. Por adición de agua, deberán desprender no menos de 10,0% en peso de anhídrido carbónico.
4. No deberán contener ninguna sustancia que por hidratación y calor en las condiciones normales de uso, produzca anhídrido sulfuroso.

A los fines de la normatización para cumplimentar las exigencias establecidas precedentemente, podrán utilizarse las siguientes sustancias diluyentes: Sulfato de calcio, Silicato de calcio, Almidón, Féculas, Harinas, Sulfato de sodio y aluminio y en este caso llevarán la proporción correspondiente de fosfato de calcio.

Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase con uno de los nombres indicados en la denominación.

Podrán llevar en el rótulo principal o en otro complementario las indicaciones correspondientes a su forma de uso así como las de su preservación.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: *Año de elaboración*.

Art 1260 - Se entiende por *Extracto de Levadura*, el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmólisis y subsiguiente autólisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Debe declararse en el rótulo el origen de la levadura utilizada.

Los extractos de levadura deben dar no menos de 75% de residuo seco a 100-105°C y de 9% de nitrógeno total; no más de 25% de cenizas totales a 500-550°C y de 15% de cloruros como cloruro de sodio, todo calculado sobre producto seco.

Art 1261 - Se entiende por *Enzimas o Fermentos*, a los catalizadores orgánicos de naturaleza coloidal, termolábiles, de alto peso molecular, específicos, producido por un ser vivo y que pueden actuar dentro o fuera del organismo que los produce.

Art 1262 - Las *enzimas o fermentos* deberán presentarse en perfecto estado de conservación, libres de cualquier sustancia tóxica y de gérmenes patógenos; adicionados o no de un vehículo apto para la alimentación (azúcares, cloruro de sodio) u otro previamente autorizado por la autoridad sanitaria nacional.

Art 1263 - El empleo de *enzimas o fermentos* en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son los siguientes:

- a) *Carbohidrasas*: Amilasas, procedentes de hongos (*Aspergillus orizae*). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras.
 - Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida, etc.
- b) *Pectinasas*; Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas.
 - Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino, de zumos vegetales.
- c) *Proteasas (Protidasas-Peptidasas)*: Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales (Pancreatina, Pepsina, Triptasa, Labfermento o Cuajo, Ficina, Bromelina, Papaína).
 - Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.
- d) *Enzimas no hidrolíticas (Glucosa-Oxidasa, Glucosa-Dehidrogenasa, Catalasa)*: Procedentes las primeras de hongos y la última de hongos, bacterias y animales.
 - Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.
- e) *Lipasas*: Procedentes de hongos o bacterias.
 - Para emplear fundamentalmente en la industria quesera.

SAL Y SALES COMPUESTAS

Art 1264 - Se entiende con el nombre de *Sal*, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio.

Su origen podrá ser de fuentes naturales (Sal gema o Sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria nacional.

Art 1265 - La sal común se presentará y expondrá como *Sal Gruesa, Entrefina, o Fina*, pudiendo en estos casos existir distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destina.

En todos los casos deberá responder a los siguientes requisitos:

1. Presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
2. No deberá acusar la presencia de nitratos ni nitritos, ni más de 5 por ciento de agua; el residuo insoluble en agua no excederá de 0,5 por ciento (impurezas).
3. El residuo seco no deberá contener más de 1,4% de sulfatos expresado en sulfatos de calcio, y los tenores en calcio, magnesio y potasio expresados globalmente en cloruros no excederá de 1,0 por ciento.

Art 1266 - Con la denominación de *Sal lavada y/o Purificada, Gruesa, Entrefina o Fina*, se entiende la sal común sometida a un proceso de lavado y centrifugado.

Deberá tener un aspecto bien limpio, no contener más de 2% de agua; no más de 0,3% de residuo insoluble en agua (impurezas); no más de 0,7% de sulfatos calculados como sulfato de calcio; ni más de 0,5% en total de calcio, magnesio y potasio, calculados como la suma de sus cloruros, todo expresado sobre residuo seco.

Art 1267 - Se entiende por *Sal fina corrediza o Sal para mesa*, la sal bien molida o la que se obtenga por el sistema de evaporación, con cristales que pasen por el tamiz IRAM 420 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 125 micrones, tolerándose hasta no más de 10% de sal impalpable.

Debe satisfacer las mismas exigencias establecidas en calidad de la sal común, excepto en su contenido en agua que no será mayor de 0,5% y el residuo insoluble en agua no será superior a 0,3%.

Art 1268 - Con la denominación de *Sal impalpable purificada*, se entiende el producto elaborado por la molienda de la sal fina purificada y seca que pase íntegramente por el tamiz malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones:

- El contenido en agua no mayor de 0,5% a 100-105°C;
- El residuo insoluble en agua (impurezas) no mayor de 0,3%; los sulfatos calculados en sulfato de calcio, no mayores de 0,7 por ciento;
- y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no será superior a 0,5%.

Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Art 1269 - Con la denominación de *Sal impalpable común*, se entiende el producto que se obtenga de la elaboración de la sal fina, seca y que pase íntegramente por la malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones: el contenido en agua a 100-105°C no será superior a 0,5%; las sustancias insolubles en agua (impurezas) no mayores de 0,5%; los sulfatos expresados en sulfato de calcio no superiores a 1,4% y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no superiores a 1,0%.

Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Art 1270 - (Res. MSyAS N° 153/78) Suprimido.

Art 1271 - Con la designación de *Capping salt*, se entiende la sal gema de gran pureza (99,5% de cloruro de sodio) que se presenta en cristales transparentes.

La sal gema impura, blancuzca o grisácea que contenga no menos de 96% de cloruro de sodio y no más de 0,05% de sulfatos calculados como sulfato de calcio, podrá expendirse para la alimentación de animales únicamente, debiendo acompañarse de la correspondiente certificación veterinaria oficial.

Art 1272 - (Res. MSyAS N° 153/78) "Toda sal (cloruro de sodio) que se expendan para consumo humano, *deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal*, aceptándose una variación en más o en menos de hasta el 25,0%

La sal yodada se deberá elaborar por enriquecimiento homogéneo con una de las siguientes sales:

- a) Yodato de potasio, que en estado seco deberá tener una granulación que pase por malla 100.
- b) Yoduro de sodio o de potasio y en este caso, la sal deberá ser adicionada de fijadores de yodo, los que previamente deberán ser permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

La sal destinada a uso industrial, alimentario o no, así como la destinada a uso farmacéutico, queda excluida de la obligación mencionada precedentemente y en estos casos deberá consignarse en el rótulo la leyenda Uso Industrial o Uso Farmacéutico (según corresponda).

La sal de mesa podrá ser adicionada de:

1. *Antiaglutinantes*: silicato de calcio, silicato de magnesio, silico aluminato de sodio, fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, aisladamente o en mezclas en cantidad no mayor de 2,0%.

Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más de 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) o por hasta el 3,0% de almidón.

El empleo de antiaglutinantes implica la obligatoriedad de su declaración en el rótulo principal, en forma cualitativa con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2. *Aceites esenciales y/o esencias artificiales* hasta el 1,0%.
3. *Apio, orégano, cebolla, ajo* u otras sustancias de origen vegetal permitidas, deshidratadas y finamente molidas, en cantidad no mayor de 15,0%.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 2) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Sal con esencia de...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia y si ésta fuere artificial o una mezcla de esencias naturales y sintéticas, se rotulará: *Sal con esencia artificial de...* o *Sal con esencia imitación a ...*, llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 3) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: *Sal con...* llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia vegetal utilizada.

En el rótulo de los envases, en la tapa o en la contratapa se deberá consignar: año de elaboración.

Art 1273 - La Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación (Decreto N° 4277/67) queda facultada para coordinar y convenir con las autoridades provinciales una concentración de yodo distinta a la dispuesta, cuando las circunstancias lo requieran, así como también con la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, en relación a la sal destinada a uso alimentario animal.

Art 1274 - Queda prohibida la elaboración, tenencia y comercialización de sal no yodada con destino al uso alimentario humano o animal en las zonas calificadas como endémicas, quedando excluidas de estas obligaciones las calificadas como no endémicas.

Art 1275 - Todos los envases que contengan sal deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y llevar la inscripción siguiente: Sal enriquecida para uso alimentario humano: Ley Nacional N° 17.259.

(NOTA DEL EDITOR: La Ley N° 17.259 fue modificada por la Ley N° 24.786 del 5.03.97)

Art 1276 - (Res. MSyAS N° 153/78) Suprimido.

Art 1277 - (Res. MSyAS N° 153/78) Suprimido.

Art 1278 - (Res. MSyAS N° 153/78) Suprimido.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

Art 1279 - (Decreto N° 748/77) "Con la denominación de *Salsa, Aderezo o Aliño*, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.

Para su elaboración podrán utilizarse:

- a) Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente Código.
- b) Especies o condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d) Jugos vegetales, vinagres, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas.
- e) Gelificantes permitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% en el producto terminado.
- f) (Res. MSyAS N° 1326/88) "Como antioxidantes, ácido l-ascórbico (o su sal sódica), máx 500 mg/kg de producto terminado (sin declaración en el rótulo) o ácido eritórbico (o su sal sódica), máx 500 mg/kg de producto terminado (con declaración en el rótulo)".
- g) Exaltadores del sabor y aroma en cantidad máxima de 0,5% en el producto terminado.
- h) Colorantes naturales admitidos por el presente Código y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.
- i) Sal disódico-cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o ácido sórbico en cantidad de hasta 800 mg/kg (800 ppm) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.
2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.
3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.
4. Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: componentes; conservantes; colorantes; exaltadores del sabor y/o aroma (si correspondiere); peso neto y año de elaboración.

Estos productos podrán rotularse con nombres de fantasía o en su defecto como: *Salsa, Aderezo o Aliño a base de ...*, cuando correspondiere.

Art 1280 - (Res. MSyAS N° 711/85) "Con la denominación de *Mayonesa*, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido (Artículo 509) o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida (Artículo 510), sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
- c) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad de hasta 0,5%.

d) Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o ácido sórbico hasta 800 mg/kg (800 ppm) o su equivalente en sorbato de calcio o potasio.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
2. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
3. (Res. MSyAS N° 101/93) "Será de color amarillo uniforme, quedando permitido (sin declaración en el rótulo) el refuerzo de la coloración por el agregado de cúrcuma o rocú en las cantidades determinadas por las buenas prácticas de manufactura, o por el agregado de hasta 2 mg/kg de beta caroteno natural o sintético".
4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0%.
5. Tendrá un pH (a 20°C) no mayor de 4,5.
6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc 6, y se admitirá:

Bacterias totales (cultivo en placas), Máx: 1000/g.

- Bacterias coliformes, Máx: 10/g.
- Mohos y/o levaduras, Máx: 20/g.
- Escherichia coli: ausencia en 1g.

Este producto se rotulará: *Mayonesa*. Cuando contenga jugo de limón podrá denunciarse con la expresión: Con jugo de limón.

Cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible la leyenda: Conservante permitido.

Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma, deberá declararse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible, peso neto y en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración.

Art 1281 - (Decreto N° 748/77) Con la denominación de Salsa o Aderezo a base de mayonesa, se entiende el producto elaborado con mayonesa, con o sin gelificantes admitidos por el presente Código y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Los ingredientes establecidos en los puntos a), b) c) y d) del Artículo 1280.
- b) Gelificantes admitidos en una proporción máxima de 0,5%.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los puntos 1), 2), 3), 5) y 6) del Artículo 1280.
2. El extracto etéreo (éter-etílico) estará comprendido entre 40 y 70 por ciento.

Este producto se rotulará: *Salsa o Aderezo a base de mayonesa* con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se cumplimentarán las mismas exigencias sobre rotulación establecidas en el Artículo 1280.

Art 1282 - (Decreto N° 748/77) "Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazonada con vinagres y/o jugo de limón

con o sin especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrán contener:

- a) Los ingredientes mencionados y en las cantidades establecidas en los puntos: a), b), c) y d) del Artículo 1280.
- b) Los emulsificantes permitidos por el Artículo 550 y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa.
- c) Colorantes beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, cúrcuma, rojú o sus mezclas en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

Deberán cumplimentar las condiciones establecidas en los puntos 1, 2, 4, 5, 6 del Artículo 1280.

Este producto se rotulará: *Salsa, Aderezo o Aliño...* llenando el espacio en blanco con el nombre de fantasía u otro vocablo apropiado.

Queda prohibido el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra Mayonesa así como la de Mayonesa sin huevo.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible (si correspondiere) Colorante permitido, Conservante permitido.

Si se hubieran adicionado exaltadores del sabor y/o aroma deberá consignarse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará peso neto y fecha de elaboración (mes y año).

Art 1283 - Queda permitida la adición a los alimentos como reforzadores o modificadores de las cualidades sávido-aromáticas (exaltadores de aroma), de glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aislados o en mezclas de acción sinérgica.

Art 1284 - (Decreto N° 748/77) Con la denominación de Ketchup o Catsup, se entiende la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Especias o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d) Aceite vegetal comestible.
- e) Gelificantes admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% sobre el producto terminado.
- f) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5%.
- g) Sal disódico cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.
- h) Acido l-ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 ppm).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.

2. Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
3. Tendrá reacción ácida y el pH a 20°C será no mayor de 4,3.
4. (Res. MSyAS N° 538/94) "El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor de 33,0%.
5. No deberá contener sustancias colorantes agregadas.
6. En la dilución de 8,37% de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40% de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson).

Este producto se rotulará: *Ketchup o Catsup*, cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda Conservante permitido en lugar y con caracteres bien visibles.

Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma deberá declararse Con ... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: peso neto y año de elaboración".

Art 1285 - (Decreto N° 7488/77) "Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la *Brassica nigra* L, *Brassica juncea* Hooker, *Sinapis alba* (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Para su elaboración y según el tipo, podrán utilizarse:

- a) Vinos, vinagres, cervezas.
- b) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas; miel.
- d) Aceites vegetales comestibles.
- e) Almidones: almidón modificado, féculas en cantidad máxima de 1,0 por ciento o en su reemplazo hasta 0,5% de gelificantes (excluida la gelatina) sobre producto terminado.
- f) Especies o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes (según el tipo).
- g) Colorantes naturales, admitidos por el presente Código.

Se admitirá la coloración con tartrazina única y exclusivamente en la mostaza preparada con *Sinapis alba*.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de textura lisa y uniforme (con las excepciones que se establecen); con sabor picante agradable.
2. De color variable según el tipo.
3. Acidez total en ácido acético, Mín: 1,0%.
4. El extracto seco libre de cloruro de sodio, grasas y edulcorantes, deberá responder a los siguientes valores:
 - Nitrógeno total, Mín: 5,0%
 - Glúcidos totales (en almidón): 25,0%
 - Fibra bruta, Máx: 12,0%

A - *Tipo Francés*: Elaborada con harina de *Brassica nigra* y/o B. *juncea*, tamizadas; vinagre; vino; cloruro de sodio; especias o condimentos de los cuales no menos del 15,0% deberá ser Estragón.

Podrá presentarse en varios colores:

- *Amarilla*: coloreada con Cúrcuma

- *Verde*: coloreada con Clorofila
- *Roja*: coloreada con jugo de remolacha
- *Violácea*: por el vino tinto

Responderá a la siguiente composición particular: Extracto seco (libre de sal, grasas y edulcorantes), Mín 28,0% *Fibra bruta*, Máx: 2,0%

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Francés.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración.

A1 - Tipo Alsacia o Tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con Sinapis alba.

Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la Mostaza Tipo Francés.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alsacia o Tipo Lorena.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración.

A2 - (Res. MSyAS N° 101/93) "Tipo Dijón: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre y cloruro de sodio.

Responderá a la siguiente composición particular:

- Extracto seco total (comprendidos sal, grasas y edulcorantes): Mín 28,0%
- Fibra bruta: Máx 2,0%

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Dijón.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y fecha de duración mínima.

B - Tipo Americano: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre de alcohol, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos y uno o varios condimentos o especias.

Responderá a las exigencias establecidas por el presente.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Americano.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

C - Tipo Alemana: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre, cloruro de sodio, especias, debiendo contener ajo y cebolla; cerveza.

Presentará una puntuación más o menos fina por las especias molidas y responderá a la composición establecida en el presente.

Este producto se rotulará: *Mostaza en pasta o Mostaza de mesa*, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alemana.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración".

Art 1286 - Se entiende por *Mostaza o Mostarda de Cremona*, el condimento preparado con frutas u hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcar o dextrosa que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

Art 1287 - Se entiende por *Chimichurri o Adobo Criollo*, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

Art 1288 - Se entiende por *Salsa de anchoas*, la preparada a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza, con diversos condimentos (ají, orégano, albahaca, etc) envasados y tratados en forma conveniente.

Art 1289 - Se entiende por *Salsa tártara*, el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros picados, alcaparras y pepinos en trozos pequeños, envasados en recipientes adecuados.

Art 1290 - Se entiende por *Tucos*, las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etc), con o sin carne y aditivos autorizados; envasados en recipientes aptos y posteriormente cerrados herméticamente y esterilizados en forma industrial.

Art 1291 - Se entiende por *Salsa criolla*, el producto elaborado a base de cebolla, tomate, ají verde, ajo, perejil, perfectamente sanos y limpios, cortados en trozos finos, con agregado de sal, pimienta, aceite, con o sin otros condimentos y vinagre en cantidad suficiente para el que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

Substancias Amargas

Art 1292 - Con la denominación genérica de Substancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos, o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

Art 1293 - Se consideran substancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:

1. Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez vómica, etc.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Ajenjo, Aloe, Cantáridas, Coca de Levante, Coloquintida, Granos de paraíso, Ruda, excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

Art 1294 - Se consideran Substancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

1. *Achicoria*: Raíz de la planta *Cichrumintybus L*, limpia, desecada, triturada.

No debe contener más de 15% de agua determinada a 100-105°C; ni más de de 10% de cenizas a 500-550°C para la achicoria en granos, de 12% para la achicoria en polvo, ni menos de 60% de materias solubles.

2. (Res. MSyAS N° 1993/88) "*Cálamo aromático*: Rizoma pelado y seco del *Acorus calamus L* en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir).

Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad tetraploide (indiana).

Los rizomas no deben contener más del 1% de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado no debe dar más de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y el no pelado no más del 2%. “*exclusivamente para el uso en aperitivos*”.

3. *Angostura*: Corteza de *Gallipea officinalis* Hancock (G. *cusparia* A St Hill).

Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre (Falsa Angostura, *Storchnus nux vomica*).

4. *Cardo Santo o Cardo bendito*: Es la parte aérea, seca del *Cnicus benedictus* L.

No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20% de cenizas a 500-550°C.

5. *Cuasia*: Leño de la *Picrasma excelsa* (Schwartz) Planchon, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam o *Quassia amara* L.

No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.

6. *Centaurea menor*: Sumidad florida seca de centaura (*Centaureum umbelatum* Gilibert).

No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.

7. *Colombo*: Raíz desecada y cortada en rodajas del *Jateorhiza palmata* (Lamarck) Miers (Menispermaceae).

No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.

8. *Genciana*: Raíces y rizomas desecados del *Gentiana Lutea* L.

No debe dar menos de 30% de extracto acuoso y no más de 6% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

9. *Lúpulo*: Inflorescencia femenina del *Humulus lupulus* L.

No debe presentar más de 5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

10. *Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga*: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del *Citrus aurantium* L.

No debe dar más de 7% de cenizas a 500-550°C.

11. *Quina*: Raíz o corteza desecada de varias especies del género *Cinchona*: *C. calisaya* (Quina amarilla), *C. succirubra* (Quina roja) y *C. ledgeriana*.

No debe contener más de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Substancias Espumígenas

Art 1295 - Se entiende por *Substancias espumígenas o afrógenas*, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

Art 1296 - Se consideran *Substancias espumígenas* de uso permitido, las de origen vegetal a base de Regaliz, Glicirricina, Alfalfa, Zarzaparrilla y las que en lo sucesivo tengan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional.

Art 1297 - Se consideran *Substancias espumígenas nocivas*, y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

SUBSTANCIAS AROMATIZANTES

Art 1298 - Con la denominación genérica de Aditivos aromatizantes o Saborizantes, se entienden los preparados que contienen los principios sávido-aromáticos de una planta o parte de ella y las sustancias artificiales de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

Art 1299 - A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:

1. Las Esencias Naturales o Aceites Esenciales.
2. Los Extractos.
3. Los Bálsamos, Oleorresinas y Oleogomorresinas.
4. Los Compuestos Aislados de Esencias Naturales o de Extractos.
5. Los Compuestos Químicos Sávido-Aromáticos Sintéticos o Artificiales.

Art 1300 - Se entiende por Esencia Natural o Aceite Esencial, el producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastre con vapor de agua, expresión, destilación a presión reducida, etc).

Los aceites esenciales o esencias naturales autorizados para su empleo en la industria alimentaria son los que se indican a continuación y deben responder a las siguientes características:

1. Esencia de Ajo (*Allium sativum* L):

Obtenida de los bulbos triturados

- Líquido de color amarillo rojizo y de olor fuerte característico
- Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.090
- Índice de refracción a 20°C: 1.5590 a 1.5790
- Disulfuro de alilo: aproximadamente 60 %

2. Esencia de Albahaca (*Ocimum basilicum* L):

Obtenida de las plantas en flor

- Líquido de color amarillo-pálido y de olor a especia
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.940 a 0.990
- Índice de refracción a 20°C: 1.512 a 1.518
- Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +2°
- Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol máx
- Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 1
- Índice de éster mg KOH/g: 4 a 10
- Índice de éster después de acetilación, mg KOH/g: 25 a 45

(Estos valores corresponden al Aceite de Albahaca tipo Isla Reunión)

- 2.1. (Res. MSSyAS N° 5210/72) *Esencia de Bois de Rose*: Obtenida por destilación, con vapor de la madera *Aniba rosaeodora*, var amazónica Ducke

- Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor canforado floral agradable
- Soluble en aceites y propilenglicol
- Peso específico a 20°/20°C: 0.871 a 0.892
- Peso específico a 25°/25°C: 0.868 a 0.889
- Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a +6°
- Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4700

- Destilación: no menos de 70% debe destilar entre 195° y 205°C.
 - Aromatizante
 - FCC
3. Esencia de Alcaravea (*Carum carvi* L):
- Obtenida de las semillas
- Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo
 - Olor anisado potente
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.918
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4840 a 1.4890
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +70° a +80°
 - Solubilidad en alcohol de 80°, Mín: 2 vol, máx 10 vol
 - Carvona: 50 a 60% (Método IRAM 18.519, sulfito neutro de sodio).
4. Esencia de Almendras Amargas (*Prunus amygdalus* Batsch var *amara*) (De Candolle), Focke (Familia Rosaceae) (*Amygdalus communis* L var *amara*). *Prunus armeniaca* L
- Obtenida por destilación en corriente de vapor previa maceración con agua destilada, de las almendras maduras desecadas, desprovistas del aceite fijo, de las variedades citadas y de otras que contienen el glucósido amigdalina, y purificación ulterior para privarla del ácido cianhídrico Líquido incoloro y neutro (cuando es recientemente obtenido) que por acción del tiempo se vuelve de color amarillo y de reacción ácida frente al tornasol (ácido benzoico); con olor y sabor característicos
- Densidad relativa a 20/20°C: 1.044 a 1.054
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5410 a 1.5460
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +0,10°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 8
 - Aldehído Benzoico: 95% mín, Método IRAM 18.515
 - Ácido cianhídrico: negativo (Ensayo Farm. Nac. Argentina, V Edición)".
- 4.1. (Res. MSyAs N° 5210/72, 29.12.72) "Esencia de Ambrettee:Obtenida por refinación del aceite obtenido por destilación con vapor, de las semillas parcialmente desecadas del *Hibiscus abelmoschus* L
- Líquido de color amarillo claro o ámbar
 - Peso específico a 20°/20°C: 0.901 a 0.923
 - Peso específico a 25°/25°C: 0.898 a 0.920
 - Índice de ácido, Máx: 3
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -2,5° a +3°
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4680 a 1.4850
 - Índice de saponificación: 140 a 200
 - Aromatizante
 - FCC.
5. Esencia de Angélica (Raíz): Obtenida de las raíces de la *Angelica archangelica* L Líquido transparente de color castaño-amarillento a oscuro, olor almizclado y aromático
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.854 a 0.884

- Índice de refracción a 20°C: 1.4735 a 1.4870
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +45
 - Solubilidad en alcohol de 90°, Mín: 1
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 7
 - Índice de ésteres mg KOH/g: 10 a 65
6. Esencia de Angélica (Semilla): Obtenida de la semilla fresca de la *Angelica archangelica* L
- Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico
 - Densidad relativa a 25/25°C: 0.853 a 0.876
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.4880
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +4 a +16
 - Solubilidad en alcohol de 90°, Máx: 4
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3
 - Índice de éster mg KOH/g: 14 a 32
7. Esencia de Anís (*Pimpinella anisum* L) (Umbelliferae): Obtenida del fruto maduro desecado
- Líquido incoloro o amarillo pálido o masa cristalina blanca; con olor característico del anís y sabor aromático algo dulce
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.980 a 0.990
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5520 a 1.5600
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +2°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx
 - Punto de congelación: 15° a 18°C
 - ANETOL: 80% mín, 90% máx.
8. Esencia de Apio (*Apium graveolens* L): Obtenida de las semillas
- Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.913
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4780 a 1.4898
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +48 a +78
 - Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 6 a 8 vol (generalmente con turbiedad)
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4
 - Índice de éster mg KOH/g: 30 mín, 72 máx.
9. Esencia de Azahar (Ver Esencia de Neroli)
10. Esencia de Badiana (Anís estrellado): *Illicium verum* Hooker Obtenida del fruto maduro, desecado
- Líquido a temperatura superior a 18°C de color amarillo pálido y olor aromático anisado
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.979 a 0.987
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5525 a 1.5560
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +1°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 85°: 5 vol mín, 7 vol máx
 - Punto de congelación: 15 a 18°C
 - Anetol: 85% mín, 90% máx

11. Esencia de Canela (Ceylan) (*Cinnammomun zeylanicum* Nees): Obtenida de la corteza del canelero de Ceylan
 - Líquido de color amarillo claro, que se oscurece con el tiempo; de olor fuerte aromático característico y sabor al principio dulce y aromático y luego acre y picante
 - Densidad relativa a 20/20°C: 1.020 a 1.040
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5810 a 1.5910
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 3 vol
 - Aldehído Cinámico: 65% mín, 75% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.539.
12. Esencia de canela (China) (*Cinnammomun cassia* Nees): Obtenida de las hojas y ramas jóvenes del canelero de China
 - Líquido de color castaño rojizo a pardo oscuro y de olor especiado característico
 - Densidad relativa a 20/20°C: 1.055 a 1.070
 - Índice de refracción a 20°C: 1.6000 a 1.6060
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +6°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°, 3 vol
 - Aldehído Cinámico: 70% mín, 90% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545.
- 12.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) "Esencia de Cananga: Obtenida por destilación de las flores de *Cananga odorata* Hook
 - Líquido amarillo claro a oscuro, con fuerte olor floral
 - Soluble en aceites
 - Prácticamente insoluble en glicerol y propilene glicol
 - Peso específico a 20°/20°C: 0.907 a 0.923
 - Peso específico a 25°/25°C: 0.904 a 0.920
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -20°
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5050
 - Índice de saponificación: 10 a 40
 - Aromatizante
 - FCC
13. Esencia de Cardamomo: Obtenida de los frutos de la *Elettaria cardamomum* Maton
 - Líquido transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.936
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4680
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +22° a +41°
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3
 - Índice de éster mg KOH/g: 92 a 150
 - Solubilidad en alcohol de 70°, Máx: 5
14. Esencia de Cebolla (*Allium cepa* L): Obtenida de los bulbos
 - Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico
 - Densidad relativa a 20/20°C: 1.047 a 1.138
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5370 a 1.5695

- Desviación polarimétrica a 20°C: +1° a +4°
 - Solubilidad en alcohol de 95°: no completamente soluble en 10 vol.
15. Esencia de clavo (Clavo de olor) (*Eugenia caryophyllata* Thunb): Obtenida de los botones florales desecados
- Líquido incoloro o amarillento, cuando es recién destilado, que se oscurece con el tiempo
 - Olor fuerte aromático y sabor picante y acre
 - Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.065
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5280 a 1.5380
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín
 - Eugenol: 85% mín, 93% máx v/v, IRAM 18.514
16. Esencia de Comino (*Cuminum Cuminum* L): Obtenida de las semillas. Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo oscuro y de olor fuerte característico
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.928
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5010 a 1.5060
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +3° a +8°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol mín, 8 vol máx
 - Aldehído Cuminico: 45% mín, 52% máx p/p
17. Esencia de Coriandro (Cilandro) (*Coriandrum sativum* L): Obtenida de las semillas
- Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880
 - Índice de refracción a 20°C: 1.462 a 1.476
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +5° a +13°
 - Solubilidad en alcohol de 70°: 3 vol mín
 - Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 5
 - Índice de éster KOH mg/g, Máx: 22
 - Linalol: 65 a 70%, IRAM 18.513
- 17.1. (Res. MSyAS N° 1228/75) "Esencia de Enebro: Aceite volátil obtenido por destilación de los frutos maduros y secos del *Juniperus communis* L var *erecta* Pursh.
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento o verdoso; con olor característico y sabor aromático amargo; soluble en aceites fijos y aceite mineral; insoluble en glicerina, propilenglicol
 - Desviación rotatoria: -15° a 0°
 - Índice de refracción a 20°C: 1.474 - 1.484
 - Peso específico: 0,854 - 0,879
 - Aromatizante
 - FCC.
18. Esencia de Estragón: Obtenida de las plantas de la *Artemisia dracunculus* L
- Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.943
 - Índice de refracción a 20°C: 1.5100 a 1.5180

- Desviación polarimétrica a 20°C: +2° a +6°
 - Índice de acidez mg KOH/g, Máx: 13.0
19. Esencia de Eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labillardiere) Obtenida de las hojas superiores frescas
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.905 a 0.926
 - Índice de refracción a 20°C: 1.458 a 1.470
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +12°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 1 vol mín, 4 vol máx
 - Cineol (Eucaliptol): 60% p/p, Método ortocresol IRAM 18.518.
20. Esencia de Eucalipto (Farm. Nac. Argentina):
- Obtenida por rectificación de la ESENCIA DE EUCALIPTO
 - Ensayos de identificación y de pureza, según Farm. Nac. Argentina, V Edición.
 - CINEOL (EUCALIPTOL): 75% mín, 85% máx
21. Esencia de Hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller y variedades de cultivo): Obtenida de los frutos
- Líquido incoloro o amarillento, con olor particular y sabor primero dulce, luego amargo y un tanto alcanforado
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.960 a 0.977
 - Índice de refracción a 20°C: 1.528 a 1.538
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +6° a +24°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 1 vol máx
 - Punto de congelación: 5°C a 10°C.
22. Esencia de Jengibre (*Zingiber officinal* Roscoe): Obtenida del rizoma, desecado
- Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo oscuro y de olor especiado
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.885
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4880 a 1.4940
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -28° a -45° Solubilidad en alcohol de 95°: 4 vol mín, 7 vol máx, a veces con turbiedad
 - Índice de éster KOH mg/g, Máx: 20.
23. Esencia de Laurel (*Laurus nobilis* L): Obtenida de las hojas
- Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.928
 - Índice de refracción a 20°C: 1.467 a 1.477
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -22°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín
 - Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 3
 - Índice de éster KOH mg/g: 15 a 45
 - Índice de éster después de la acetilación: KOH mg/g 33 a 88.
24. Esencia de Limón mexicano: Comercialmente denominada Esencia de Lima Mexicana, Mexican Lime Oil, Lime Oil; *Citrus aurantifolia* Swingle, C. medical L, var acida Brandis: Obtenida por expresión del epicarpio fresco del fruto
- Líquido amarillento a verde amarillento pardusco, olor característico
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.883

- Desviación polarimétrica a 20°C: +35° a +41°
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4820 a 1.4860
 - Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 0,5 vol
 - Residuo por evaporación: 10% a 14,5% p/p
 - Aldehídos como CITRAL: 4,5% a 8,5% p/p IRAM 18.515
25. Esencia de Limón Mexicano, destilada, Mexican Lime Oil distilled: Obtenida por destilación del jugo o del fruto entero triturado
- Líquido débilmente coloreado de amarillento a amarillo verdoso
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.858 a 0.866
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +34° a +47°
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4745 a 1.4770
 - Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 5 vol
 - Aldehídos como CITRAL: 0,5% a 2,5% p/p IRAM 18.515.
26. Esencia de Limón (*Citrus limonum* L Burhmann): Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado
- Líquido de color amarillo pálido a verde amarillento, de olor característico
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.859
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4740 a 1.4780
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +57° a +67°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 95°, Máx: 3 vol
 - Residuo de evaporación: 2% a 4% p/p, IRAM 18.521
 - Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
 - Citral: 2,5% a 4% p/p IRAM 18.515 y 18.521 (G-6).
27. Esencia de Mandarina (*Citrus reticulata* Blanco; *C. nobilis*, var *deliciosa* Swingle): Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.860
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4770
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +63° a +78°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx
 - Residuo de evaporación: 2% a 5% p/p
 - Peróxidos orgánicos: Negativo, IRAM 18.506
 - Aldehídos como Aldehído decílico: 0,4 a 1,8% p/p IRAM 18.515 y 18.523 (G-6).
28. Esencia de Menta Piperita (*Mentha piperita* L): Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
- Líquido incoloro o de color amarillo pálido o amarillo verdoso y sabor primero picante, luego refrescante y persistente, no amargo.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.897 a 0.912.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.459 a 1.471.
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -18° a -28°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx
 - Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 8.0

- Mentol: 50% mín, 63% máx p/p.
 - Acetato de mentilo: 5% mín, 13% máx, IRAM 18.512.
 - Mentona: 10% mín, 32% máx p/p IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.
29. Esencia de Menta F.N.A. V Ed: Obtenida por rectificación de la Esencia de menta Piperita. Ensayos de identificación, pureza y valoración según F.N.A. V Ed.
- Mentol: 50% mín p/p.
 - Acetato de mentilo: 5% mín p/p.
30. Esencia de Menta Arvensis (Menta japonesa) (Menta arvensis L), var piperascens Holmes: Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal. Líquido incoloro amarillo pálido o amarillo verdoso, pudiendo presentarse cristalizado a bajas temperaturas.
- Olor fuertemente mentolado y sabor fresco y amargo.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.880 a 0.910.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4640.
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -42°.
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín, 4 vol máx.
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4.
 - Mentol: 70% p/p mín, IRAM 18.513.
 - Acetato de mentilo: 5% mín, 15% máx. p/p, IRAM 18.512.
 - Mentona: 5% mín, 20% máx, p/p, IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.
31. Esencia de Menta Spicata (Spearmint) (Menta spicata Huds) (Menta viridis L): Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
- Líquido amarillo pálido, amarillo verdoso, de sabor característico.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.934.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4805 a 1.4900.
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -55°.
 - Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 1,5 vol máx.
 - Carbona: 45% mín, 65% máx v/v, Método Sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.526.
- 31.1. (Res. MSyAS N° 101/75) "Aceite Esencial de Mostaza. Sinónimos: Esencia Natural de Mostaza; Aceite volátil de mostaza; Isocianato de alilo. Obtenido destilando una maceración acuosa de semillas desecadas (libres de aceites fijos) de Brassica nigra L, o B. juncea L o preparada por síntesis.
- Características: Líquido incoloro o amarillo pálido; repulsivo; con olor muy pungente irritante y gusto acre.
 - Miscible con alcohol, éter, sulfuro de carbono.
 - Ópticamente inactivo.
 - Fórmula bruta: C₃H₅NCS
 - Peso Molecular: 99.15
 - Título, Mín: 93% de C₃H₅NCS
 - Peso específico: 1.013 - 1.020
 - Índice de refracción a 20°C: 1.527 a 1.531
 - Rango de destilación: 148° - 154°C
 - Aromatizante

- FCC
32. Esencia de naranja (Esencia de Naranja dulce) (*Citrus sinensis* Osbeck): Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
 - Líquido amarillento, de olor y sabor característicos.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.842 a 0.848.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4700 a 1.4750.
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +94° a +98°.
 - Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx
 - Residuo por evaporación: 1,5% a 3,5%
 - Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
 - Aldehído decílico: 1% a 2,7% p/p, IRAM 18.515 y 18.522 (G-6).
 33. Esencia de naranja amarga (*Citrus aurantium*, subesp. amara L): Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
 - Líquido amarillento, de sabor amargo característico.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.848 a 0.854
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4760
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +89° a +94°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 4 vol mín
 - Residuo por evaporación: 2% a 5%
 - Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
 - Aldehído decílico: 0,5% a 1% p/p, IRAM 18.515
 34. Esencia de Neroli, Esencia de Azahar (*Citrus aurantium* L, var amara): Obtenida de las flores frescas.
 - Líquido amarillento, con ligera fluorescencia azulada, de olor característico.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.864 a 0.877
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4690 a 1.4740
 - Desviación polarimétrica a 20°C: +1,5° a +12°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 4 vol máx
 - Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 2,0
 - Acetato de linalilo: 6% a 25% p/p
 35. Esencia de Niaoli: Obtenida de las flores de la Melalencia viridiflora Gaertner.
 - Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.929
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4650 a 1.4720
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 1° a +1°
 - Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 a 2 vol
 - CINEOL: g/100g: 50% a 60%
 36. Esencia de Nuez Moscada (*Myristica fragans* Houtt): Obtenida del fruto seco.
 - Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.
 - Se presentan dos tipos de esencia, según la procedencia:
 - ✓ *Nuez moscada de las Indias Orientales* (East Indian Oil) y

✓ *Nuez moscada de las Indias Occidentales* (West Indian Oil)

a) Esencia Indias Orientales:

- Densidad relativa a 20/20°C: 0.885 a 0.915
- Índice de refracción a 20°C: 1.4750 a 1.4880
- Desviación polarimétrica a 20°C: +10° a +25°
- Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 3 vol máx
- Residuo por evaporación: 3% máx

b) Esencia Indias Occidentales:

- Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880
- Índice de refracción a 20°C: 1.4720 a 1.4760
- Desviación polarimétrica a 20°C: +25° a +45°
- Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 4 vol máx
- Residuo por evaporación: 3% máx

36.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) "Esencia de Orégano: Obtenida por destilación con vapor del *Thimus capitatus* Hoffm Link y varias especies de *Origanum*.

- Líquido amarillo rojizo o rojo, con olor pungente específico.
- Soluble en aceites y propilenglicol; insoluble en glicerol.
- Peso específico a 20°/20°C: 0.938 a 0.963
- Peso específico a 25°/25°C: 0.935 a 0.960
- Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +3°
- Índice de refracción a 20°C: 1.5020 a 1.5080
- Fenoles: 70 a 75% en volumen
- Aromatizante. FCC"

37. Esencia de Petitgrain del Paraguay: Obtenida de las hojas y vástagos del *Citrus aurantium* L var amara, cultivada en el Paraguay.

- Líquido claro, móvil, amarillo pálido, de olor cítrico fresco
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.882 a 0.890
- Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4650
- Desviación polarimétrica a 20°C: -3,5° a -0°
- Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx
- Esteres como acetato de linalilo: g/100 g: 45 a 60

37.1. (Res. MSyAs N° 5210/72, 29.12.72) "Esencia de Perejil: Obtenida por destilación con vapor de las semillas maduras del *Petroselinum sativus* Hoffm.

- Líquido amarillo a amarillo marrón, de olor característico.
- Soluble en aceites y aceite mineral.
- Poco soluble en propilene glicol; insoluble en glicerol
- Peso específico a 20°/20°C: 1.043 a 1.083
- Peso específico a 25°/25°C: 1.040 a 1.080
- Índice de ácido, Máx: 4
- Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a -10°
- Índice de refracción a 20°C: 1.5130 a 1.5220

- Índice de saponificación: 2 a 10
- Aromatizante. FCC".

38. Esencia de Pimienta (*Piper nigrum*, L): Obtenida del fruto (baya) seco

- Líquido de color amarillo claro o amarillo rojizo que se oscurece con el tiempo, de olor especiado y sabor característico
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.916
- Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.5000
- Desviación polarimétrica a 20°C: -10° a +3°
- Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 3 a 10 vol
- Índice de acidez, mg KOH/g: 1,0 máx
- Índice de éster, mg KOH/g: 7,0 máx

38.1. (Res. MSyAS N° 1017/72) "Esencia de Pomelo (Aceite esencial de pomelo): Obtenida por expresión del *Citrus paradisi* Macfayden.

- Líquido de color amarillo verdoso a amarillo castaño, de olor cítrico semejante a la naranja dulce con una nota de limón
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.860
- Índice de refracción a 20°C: 1.474 a 1.479
- Desviación polarimétrica a 20°C: +91° a +96°
- Residuo por evaporación: 5% a 10% p/p
- Aldehídos en aldehído decílico: 0,8 a 2% p/p IRAM 18.515 y 18.586 (G-1)"

39. Esencia de Romero: Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del *Rosmarinus officinalis* L.

- Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico

	Francia	N. Africa	España
Densidad relativa a 20/20°C:	0.895-0.916	0.905-0.917	0.892-0.916
Índice de refracción a 20°C:	1.467-1.474	1.467-1.474	1.467-1.474
Desviac polarim a 20°C:	-1 a +16	-1 a +6	-3 a +10
Solubilidad en alcohol etílico de 80°:	1 a 10vol	1 v	4 a 10v
Índice de acidez, mg KOH/g:	1,0	1,0	1,0
Ind de éster, mg KOH/g:	2 a 20	2 a 20	2 a 20
Alcohol total c/Borneol g/100g:	7 a 12	7 a 17	8 a 18

39.1. (Res. MSyAs N° 5210/72) "Esencia de Rosas. Obtenida por destilación con vapor de las flores frescas de *Rosa gallica* L, *Rosa damascena* Miller, *Rosa alba* L, *Rosa centifolia* L y variedades de estas especies.

- Líquido incoloro o amarillo, con olor y sabor característico a rosas; viscoso a 25°C.
- Peso específico a 30°/15°C: 0.848 a 0.863
- Desviación polarimétrica a 30°C: -1° a -4°

- Índice de refracción a 30°C: 1.4570 a 1.4630
- Aromatizante. FCC".

39.2. (Res. MSyAS N° 5210/72) "Esencia de Zanahoria. Obtenida por destilación con vapor de las semillas del *Daucos carota* L.

- Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable.
- Soluble en aceites. Prácticamente insoluble en glicerol o en propilenglicol.
- Peso específico a 20°/20°C: 0.903 a 0.946
- Peso específico a 25°/25°C: 0.900 a 0.943
- Desviación polarimétrica a 20°C: 4° a -30°
- Índice de saponificación: 9 a 58
- Índice de ácido, Máx: 5
- Aromatizante. FCC".

40. Esencia de tomillo (*Thymus vulgaris* L). Obtenida del vegetal fresco en floración.

- Líquido de color amarillo rojizo o pardo rojizo, con olor fuerte de timol y sabor picante.
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.945
- Índice de refracción a 10°C: 1.4900 a 1.5080
- Desviación polarimétrica a 20°C: nula o ligeramente levógira.
- Solubilidad en alcohol de 80°: 1 vol mín, 3 vol máx
- Fenoles (Timol y Carvacrol): 20% mín, 45% máx, Método FNA V Ed, pág 334.

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código.

Art 1301 - Queda permitida la adición a los aceites esenciales de los siguientes antioxidantes: galato de propilo, octilo o dodecilo; butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT), en una cantidad no superior a 1,0 g/kg, ya sea aisladamente o en mezclas que no superen esta cantidad.

Art 1302 - Los valores de las distintas características fisicoquímicas mencionadas para los aceites esenciales serán determinadas de acuerdo a los métodos que figuran en las normas IRAM correspondientes.

Art 1303 - Los aceites esenciales o esencias naturales podrán expendirse aisladamente o en mezclas y en las que cada una deberá responder a sus características.

Cuando se trate de una esencia natural deberá rotularse exclusivamente con su denominación y en caso de mezclas se rotulará: *Aceite esencial o Esencia natural de ... y de ... (mezcla)*.

Art 1304 - Los aceites esenciales podrán expendirse como deterpenados cuando así lo hubieren sido.

En estos casos se rotularán exclusivamente: *Esencia natural (o Aceite Esencial) deterpenado de ...* en caso de mezclas, se rotularán exclusivamente: *Aceites esenciales deterpenados de ... y de ... (mezcla)*.

Art 1305 - Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.

Estos productos se rotularán: *Esencia natural concentrada de ...*

Art 1306 - Se entiende por *Extractos*, los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente por cualquier procedimiento adecuado: de vegetales o sus partes que contengan sustancias sápidos-aromáticas, de Aceites Esenciales, de Bálsamos, Oleorresinas, Oleogomorresinas con disolventes apropiados, los que luego podrán ser o no eliminados.

1. Los extractos deberán contener los principios sápidos-aromáticos volátiles y fijos.

2. *Los extractos líquidos* serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados. Estos productos se rotularán: *Extracto líquido de ...*
3. *Los extractos secos* (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:
 - a) *Concretos*: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente: *Extracto seco de ... (concreto)*.
 - b) *Resinoides*: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales secos o desecados, así como también de bálsamos, resinas, gomas. Estos productos se rotularán exclusivamente: *Extracto seco de ... (resinoide)*.
 - c) *Extractos secos purificados* (conocidos comercialmente como absolutos): cuando se obtienen a partir de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior por cualquier procedimiento adecuado del etanol.

Estos productos se rotularán: *Extracto seco purificado de ... (absoluto)*.

Art 1307 - Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

1. *Extracto líquido de Kola*: es el extractivo de las semillas desecadas de Kola (*Kola nitida*), preparado de acuerdo a la Farm Nac Arg, V Ed, y debe contener no menos de 1,3 ni más de 1,7% p/v de alcaloides de la Kola (cafeína y teobromina).
2. *Extracto líquido de vainilla*: es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (*Vainilla planifolia* Andreus y especies afines).
 - Debe contener no menos de 0,10% de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 ml de álcali normal por 100 g; de 0,5 por ciento de cenizas a 500-550°C.
 - No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.
3. *Extracto de Regaliz y Orozuz*: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del Regaliz.
 - No debe contener más de 15% de agua a 100-105°C, de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C, ni menos de 6% de glicirricina, calculada esta última sobre producto seco.
 - Las sustancias insolubles en agua amoniacal al 10% no serán superiores a 7% y no contendrán sustancias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina, etc.
4. *Extracto seco de Apio (Resinoide, Oleorresina de Apio)*: *Apium graveolens* L. Obtenido de las semillas secas, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
 - Líquido algo viscoso, de color verde oscuro con olor y sabor característicos del apio.
 - Aceite Esencial: 10 a 20% v/p (ml/100g)
 - Índice de refracción a 20°C del aceite esencial: 1.4780 a 1.4898
 - Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: +48° a 78°
 - Solubilidad:
 - Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite
 - Aceites vegetales fijos: solubles en todas sus proporciones
5. *Extracto seco de Clavo (Resinoide, Oleorresina de Clavo)*: *Eugenia caryophyllata* Thumb. Obtenido de los botones florales desecados, por extracción con solventes volátiles de ulterior eliminación de los mismos.
 - Líquido algo viscoso de color verde oscuro, con olor y sabor característicos

- Aceite Esencial: 66 a 88% v/p (ml/100g).
- Índice de refracción del aceite esencial a 20°C: 1.5280 a 1.5380.
- Desviación polarimétrica del aceite esencial a 20°C: 0° a 1°.

Solubilidad:

- Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite y sedimento.
- Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones, con separación de sedimentos.

6. Extracto seco de Capsicum (Resinoide, Oleorresina de Capsicum): Capsicum frutescens, C. annum L var conoides Irisch. Obtenido de de los frutos maduros y desecados por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

- Líquido algo viscoso, de color rojo claro a rojo oscuro, con olor y sabor característicos
- Unidades Scoville (Scoville heat units): 480.000 mín
- Valoración de color (Color value): 4.000 máx
- Solubilidad:
- Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite y sedimento.
- Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones.

6 bis - (Res. MSyAS N° 1880/83) "Oleorresina de Paprika: Capsicum annum L. Obtenido de los frutos maduros y desecados de distintas variedades dulces por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

- Líquido viscoso de color rojo oscuro, con olor y sabor característicos.
- Solubilidad:
- Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite.
- Benzoato de bencilo: soluble en todas proporciones.
- Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones en la mayoría de los aceites fijos.
- Glicerina: insoluble.
- Aceite mineral: escasamente soluble.
- Propilenglicol: insoluble.
- Valoración de color (Índice de color, Color value): según la declaración, que reviste carácter obligatorio.
- Tolerancia: ± 2%".

7. Extracto seco de Jengibre (Resinoide, Oleorresina de Jengibre). Zingiber officinal Roscoe. Obtenido de los rizomas secos, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

- Líquido viscoso, de color pardo oscuro, con olor y sabor característicos.
- Aceite Esencial: 18 a 35% v/p (ml/100 g)
- Índice de refracción a 20°C de aceite esencial: 1.4880 a 1.4940
- Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: -28° a -45°
- Solubilidad:
- Alcohol: soluble con sedimento
- Aceites vegetales fijos: poco solubles
- La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros extractos no contemplados en el presente Código.

Art 1308 - Se entiende por Bálsamos oleorresinas y oleogomorresinas, los productos obtenidos por exudado libre o provocado de determinadas especies vegetales.

Los bálsamos de Perú y Tolú deberán responder a las exigencias de la Farm Nac Arg, V Ed.

Art 1309 - Se entiende por Compuestos químicos aislados de Aceites Esenciales o de Extractos, los productos químicamente definidos que se obtienen por procedimientos físicos (destilación fraccionada, congelación, etc) como: anetol, mentol, eucaliptol, etc.

Deberán responder a las siguientes características:

1. ANETOL: producto obtenido a partir del aceite esencial de hinojo (*Foeniculum vulgare*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

- Líquido incoloro a temperatura superior a 20°C de olor y sabor característicos.
- A temperatura inferior a 20°C suele presentarse como una masa cristalina.
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.984 a 0.986
- Índice de refracción a 20°C: 1.559 a 1.561
- Punto de congelación: 21°C a 22°C Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 2 vol mín, 3 vol máx

1.1. (Res. MSyAs N° 5210/72) "d-Carvona

- (d-1-metil-4-isopropenil-6-ciclohexen-2-ona)
- Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O
- Peso molecular: 150.22
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor a alcaravea.
- Pureza: no menos de 95% de C₁₀H₁₄O
- Índice de refracción a 20°C: 1.4965 a 1.4990
- Peso específico a 25°/25°C: 0.952 a 0.965
- Peso específico a 20°/20°C: 0.955 a 0.969
- Desviación polarimétrica a 25°C: +56° a +60°
- Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 5 ml de alcohol de 60%
- Aromatizante - FAO/OMS".

1.2 (Res. MSyAs N° 5210/72) "l-Carvona

- (1-1-metil-4-isorpopenil-6-ciclohexen-2-ona)
- Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O
- Peso molecular: 150,22
- Características: Líquido incoloro o amarillento pajizo con olor a menta.
- Pureza: no menos de 98% de C₁₀H₁₄O
- Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5000
- Peso específico a 25°/25°C: 0.955 a 0.962
- Desviación polarimétrica a 25°C: -57° a -62°
- Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 2 ml de alcohol de 70%
- Aromatizante - FAO/OMS".

2. CITRAL PURO. Producto obtenido a partir del aceite esencial de Lemongrass (*Cymbopogon citratus* o *flexuosus*) y del Eucaliptus *staigeriana*; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

- Líquido incoloro o ligeramente amarillento con fuerte olor a limón.

- Densidad relativa a 20/20°C: 0.888 a 0.894
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4860 a 1.4900
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0
 - Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 7 vol
 - ALDEHIDOS calculados como CITRAL (contenido mínimo): 96% v/v, Método sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.554.
3. CITRAL 90% Obtenido por destilación fraccionada a partir de los aceites esenciales mencionados en Citral puro.
- Líquido ligeramente amarillento, con olor intenso semejante al limón.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.893
 - Índice de refracción a 20°C: 1.482 a 1.489
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0
 - Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 5 vol mín a 7 vol máx.
 - Aldehidos calculados como Citral: 90% v/v mín (Método sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554).
4. CITRONELAL, D-CITRONELAL (RODINAL)
- Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
 - Densidad relativa a 20/20°C: 0.853 a 0.863
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4460 a 1.4560
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +11°
 - Aldehidos calculados como Citronelal: 85% mín p/p (IRAM 1.515).
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 5 vol.
5. CITRONELOL Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de Geranio, Citronela, Eucaliptus citriodora, etc, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.862
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4540 a 1.4620
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +5°
 - ALCOHOLES calculados como CITRONELOL: 90% p/p mín
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol
6. EUCALIPTOL,
- CÍÑELO Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (Eucaliptus globulus), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.922 a 0.926
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4550 a 1.4600
 - Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +1°
 - Punto de congelación: 0°C a 1,2°C
 - Punto de ebullición: 174°C a 177°C
 - Eucaliptol: 98% p/p
- 6.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) Eugenol
- Fórmula empírica: C₁₀H₁₂O₂

- Peso molecular: 164,20
 - Características: constituyente del aceite esencial de Clavo.
 - Líquido incoloro o amarillo pardo; con fuerte olor a Clavo y sabor pungente a especia; se oscurece y espesa al aire; ligeramente soluble en agua; miscible con alcohol, cloroformo, éter, aceite fijo.
 - Título, Mín: 100% de fenoles en volumen, como Eugenol.
 - Rango de destilación, Mín: 95,0% entre 250°C y 255°C.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.540 a 1.542
 - Peso específico: 1,064 a 1,070
 - FCC- Aromatizante.
7. GERANIOL: Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
- Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.883
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4725 a 1.4768
 - Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -4°
 - Alcoholes calculados como GERANIOL: 85% p/p mín
 - Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol
8. MENTOL: Producto obtenido a partir del aceite esencial de Menta arvensis por destilación fraccionada y posterior congelación, centrifugación y secado.
- Cristales incoloros aciculares o prismáticos con olor penetrante que recuerda a la esencia de menta, con sabor ardiente, seguido de sensación de frío.
 - Desviación polarimétrica específica de una solución al 10% p/v en alcohol de 95°: -45° a -51°
 - Punto de fusión: 41°C a 44°C
 - Residuo de calentamiento a 100°C: 0,05 máx, según FNA, V Ed
- 8.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) "Linalol 95%
- (3,7-dimetil-1,6-octadien-3-ol)
 - Fórmula bruta: C₁₀H₁₈O
 - Peso molecular: 154.25
 - Características: alcohol terpénico de los aceites volátiles de varias flores, frutos, hojas, raíces, semillas, maderas.
 - Líquido incoloro con olor floral.
 - Pureza: no menos de 95% de C₁₀H₁₈O
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4600 a 1.4640
 - Peso específico a 25/25°C: 0.858 a 0.867
 - Desviación polarimétrica a 25°C: -2° a +2°
 - Índice de éster: 1,5 máx
 - Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°
 - FAO/OMS - Aromatizante".
- 8.2. (Res. MSyAS N° 5210/72) "Linalol 90%
- Fórmula bruta: C₁₀H₁₈O
 - Pureza: no menos de 90% C₁₀H₁₈O
 - Índice de refracción a 20°C: 1.4604 - 1.4655

- Peso específico a 25°/25°C: 0.858 - 0.868
- Índice de éster: 4 máx Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°
- FAO/OMS - Aromatizante".

Artículo 1310 - Los componentes químicos aislados de esencias naturales o de extractos se rotularán con la denominación que corresponda.

En el caso de mezclas, con el nombre de los componentes y en orden decreciente de sus proporciones.

Artículo 1311 - Los Productos Químicos obtenidos por síntesis y que aisladamente o en mezclas pueden utilizarse en la industria alimentaria son los que se mencionan a continuación y los que se autoricen en el futuro por la autoridad sanitaria nacional:

- Acetato de amilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Acetato de bencilo
- Acetato de butilo (Res. MSyAS N° 5210/72)
- Acetato de cinamilo (Res. MSyAs N° 655/74)
- Acetato de citronelilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Acetato de etilo
- Acetato de geranilo
- Acetato de linalilo 90% (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Acetato de linalilo 96% (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Acetato de linalilo sintético (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Acetato nonilo (Res. MSyAs N° 655/74)
- Acetato de octilo (Res. MSyAs N° 655/74)
- Acetaldehído (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Acetilacetato de etilo
- Acetil Metil-Carbinol (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Acetofenona (Res. MSyAs N° 655/74)
- Acido butírico (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Acido caproico (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Acido Fenil-acético (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Alcohol anisílico (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Alcohol decílico (Res. MSyAs N° 655/74)
- Alcohol feniletílico (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Alcohol fenilpropílico (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Alcohol hexílico (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Alcohol láurico (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Alcohol nonílico (Res. MSyAs N° 655/74)
- Antranilato de metilo
- Benzaldehído
- Benzofenona (Res. MSyAs N° 655/74)
- Butirato de bencilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Butirato de butilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Butirato de etilo

- Butirato de isoamilo
- Caproato de alilo
- Caproato de etilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Carvacrol (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Ciclohexano-propionato de alilo
- Cinamaldehído (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Cinamato de metilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Decalactona delta (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Decanal (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Etil-maltol (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Etilvainillina
- Fenil-acetaldehído (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Fenilacetato de metilo (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Formiato de amilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Formiato de cinamilo (Res. MSyAs N° 655/74)
- Formiato de etilo
- Heptanoato de etilo
- Heptincarbonato de metilo
- Hidroxicitronelal
- Ionona (Ó)
- Ionona (β)
- Isovalerianato de amilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Isovalerianato de etilo (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Lactato de etilo (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Laurato de etilo (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Maltol (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Metil-amilcetona
- Metil-Benzaldehído (para)
- Metil-ciclopentenolona
- Metilfenil-glicidato de etilo
- Metil-naftilcetona
- Naftolato de etilo (β)
- Nonalactona (P)
- Nonanal (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Octanal (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Pelargonato de etilo
- Piperonal
- Propenilguaietol
- Propionato de etilo (Res. MSyAs N° 655/74)
- Propionato de geranilo (Res. MSyAs N° 655/74)
- Salicilato de iso-amilo (Res. MSyAs N° 655/74)

- Salicilato de metilo (Res. MSyAs N° 5210/72)
- Undecalactona (gamma)
- Vainillina
- Valerianato de etilo (Res. MSyAS N° 1228/75)
- Valerianato de feniletilo (Res. MSyAS N° 1228/75)

Todas estas sustancias sintéticas deberán responder a las exigencias de pureza que se establecen en el Capítulo de Aditivos Alimentarios.

Artículo 1312 - La mezcla de aceites esenciales o sus componentes aislados con productos sintéticos, así como la mezcla de productos sintéticos que imiten o no una esencia natural, se rotularán exclusivamente: *Esencia artificial de ... o Esencia artificial de fantasía*.

Artículo 1313 - El refuerzo de las característica sávido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotulará exclusivamente: *Extracto artificial de ...*

Artículo 1314 - Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de solución en: agua, alcohol etílico, glicerina, propileno-glicol, grasas y aceites comestibles, vaselina líquida.

En estos casos se rotulará: *Esencia artificial de ... (Solución) Esencia natural de ... (Solución) Extracto seco (concreto, resinoide) de ... (Solución)*

Artículo 1315 - (Decreto N° 444/74) "Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expendirse en forma de emulsión en un vehículo apto para su consumo, con emulsificantes-estabilizantes permitidos por el presente Código, en tanto los productos con ellos elaborados los contengan en las proporciones reglamentarias.

En estos casos se rotularán: *Aceite esencial de ... (emulsión) Esencia artificial de ... (emulsión) Extracto seco de ... (concreto, resinoide, emulsión), Extracto seco purificado de ... (emulsión)*".

Artículo 1316 - Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de tabletas, polvos, granulados, empleando como vehículo en su elaboración: azúcares, almidón, gomas, silicato de calcio a condición de que el alimento terminado no contenga más de 2% en peso de silicato de calcio u otras sustancias admitidas por el presente.

En estos casos se rotularán: *Aceite esencial de ... (polvo) Esencia artificial de ... (polvo) Extracto seco de ... (concreto o resinoide, polvo) Extracto purificado de ... (absoluto, polvo)*.

Artículo 1317 - Los Aditivos Aromatizantes destinados a su empleo en productos que se sometan a temperaturas elevadas en su elaboración, podrán contener vaselina líquida como diluyente y los productos alimenticios así aromatizados contendrán no más de 0,2% de vaselina líquida en el producto terminado.

En la rotulación de estos productos se hará constar el tipo de sustancia aromatizante, la concentración porcentual y el vehículo.

Artículo 1318 - En cualquier forma de presentación, las sustancias sávido-aromáticas podrán ser adicionadas de colorantes permitidos en la cantidad necesaria para el alimento al que serán incorporados, siempre y cuando para éste se encuentre autorizado el colorante.

En la rotulación de estos preparados deberá hacerse la siguiente manifestación: *Aceite esencial de ... para ... (con colorante autorizado) Esencia artificial de ... para ... (con colorante autorizado) Extracto artificial de ... para... (con colorante autorizado) Extracto de ... para ... (con colorante autorizado)*.

Artículo 1319 - Se denominará *Esencia Artificial para licor o refresco*, las soluciones de esencias y/o componentes debidamente autorizados, con o sin colorantes de uso permitido, que se expendan exclusivamente para la preparación casera de licores o refrescos.

En la rotulación se consignará la denominación: *Esencia artificial para licor (o refresco) gusto ...*

En forma bien visible deberá figurar la leyenda: *Para uso familiar.*

Se prohíbe el expendio de esencias artificiales de esta índole con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada.

Art 1320 - Se prohíbe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las *esencias y extractos de: Ajenjo, Gaultheria, Haba Tonca, Ruda, Salvia officinalis, Sasafrás, Savina, Tanaceto, Trementina*, y de los componente de esencias naturales que se mencionan a continuación: *Cumarinas e Hidroxicumarinas, Pinocanfona, Safrol, Tuyona*, y los que en el futuro prohíba la autoridad sanitaria nacional.

Art 1321 - Se prohíbe el empleo en la industria alimentaria de: *Aldehído salicílico, Compuestos de la serie pirídica, Hidrocarburos, Nitritos orgánicos, Nitroderivados, y otros a juicio de la autoridad sanitaria nacional.*

MATERIAS COLORANTES

Art 1322 - Queda prohibido emplear en la coloración de alimentos y bebidas, así como en los papeles, cartones y envolturas que estén en contacto con ellos, colores minerales que contengan: *Antimonio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cinc, Cobre, Cromo, Estaño, Mercurio, Plomo, Uranio, y combinaciones del Acido cianhídrico;*

Vegetales que contengan productos tóxicos, gomorresinas drásticas, o alcaloides (Ancoche, Berbero o Agracejo, Acónito o Anapelo, Calafate, Goma guta o Cambodge, Quebradillo, Sangre de Drago, Sanguinaria del Canadá, etc) y colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas, exceptuando aquellos que explícitamente se autorizan en la coloración de alimentos y bebidas.

Art 1323 - Las materias colorantes y productos tintóreos de uso permitido, de acuerdo con las especificaciones que se dan en cada caso en el presente, son las de origen vegetal, animal y los pigmentos mencionados específicamente en el artículo siguiente.

Comprenden los Principios Activos (naturales o de síntesis) preparados para uso alimentario conteniendo dichos principios, Sales (de amonio, potasio, sodio o magnesio), Lacas (de aluminio, calcio, magnesio) y Derivados aminados, sulfonados, etc, de tales principios en caso de corresponder (siempre que sean autorizados por la autoridad sanitaria nacional).

Podrán presentarse bajo formas de polvo, pasta, solución, dispersión o extracto, debiendo responder a las normas de identidad, pureza y demás exigencias del presente.

Art 1324 - (Res. MSyAS N° 1541/90) "La coloración podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando:

1. Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.
2. Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación:

Antocianos:

Materia prima: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas.

Principio activo: Constituido principalmente por los siguientes compuestos: pelargonidina, cianidina, peonidina, delfinidina, petunidina y malvidina.

- N° de Código: Schultz (1931) N° 1394. FAO, Food and Nutrition Paper 30 (1984).
- β - apo-8'carotenal natural o sintético:

- Principio activo: β -apo-8'-carotenal
- N° de Código: CI (1975) 40820. CI (1975) Food Orange 6. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.
- β - apo-8'carotenato de etilo natural o sintético:
- Principio activo: Ester etílico del ácido - β -apo-8'-carotenoico.
- N° de Código: CI (1975) N° 40825. CI (1975) Food Orange 7. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

Azafran:

Materia prima: Estigmas desecados de flores de *Crocus sativus* L

Principios activos: carotenoides, crocetina y Ó-crocina.

- N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 6. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CANTAXANTINA:

- Principios activos: 4,4-dioxo- β -caroteno.
- N° de Código: CI (1975) 40850. CI (1975) Food Orange 8. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARAMELO:

Materia prima: Sacarosa, azúcar invertido, Jarabe de glucosa, Dextrosa.

Sinónimos:

Clase I: caramelo simple, caramelo cáustico.

Clase II: caramelo sulfito cáustico.

Clase III: caramelo amoniacal.

Clase IV: caramelo sulfito amoniacal.

FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones.

CARTAMO AMARILLO:

Materia prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

- N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 5. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CARTAMO ROJO:

Materia Prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Principio activo: Cartamina

- N° de Código: CI (1975) N° 75140. CI (1975) Natural Red 26. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones.

CAROTENOS:

Materia Prima: Vegetales comestibles.

Principios activos: Ó-caroteno, β -caroteno y β -caroteno

- N° de Código: CI (1975) N° 75130. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.
- β - CAROTENO SINTETICO:

- Materia activa: constituida principalmente por el isómero trans.
- N° de Código: CI (1975) N° 40800. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CLOROFILAS:

Materia prima: Hojas y partes verdes de plantas

Principios activos: Feofitina A y B

- N° de Código: CI (1975) N° 75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

CLOROFILINA CÚPRICA, SÓDICA O POTÁSICA. (Res. MSyAS N° 1544/90)

Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y β y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.

- N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 38 (1987/8) y sus modificaciones:
- Solventes Residuales:
- Acetona } máx 50 mg/kg
- Metanol } aislado
- Etanol } o
- Propan-2-ol } en
- Hexano } combinación
- Diclorometano: máx 10 mg/kg
- Solubilidad:
- Soluble en agua
- Ligeramente soluble en alcoholes de bajo peso molecular, cetonas y éter etílico
- Insoluble en cloroalcanos e hidrocarburos
- Cobre libre ionizable: máx 200 mg/kg
- Cobre total: máx 8% del total de clorofilina cúprica
- Plomo, máx 10 mg/kg
- Arsénico, máx 3 mg/kg"

CLOROFILINA MAGNÉSICA, SÓDICA O POTÁSICA. (Res. MSyAS N° 1544/90).

Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y β.

- N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3.

COCHINILLA:

Materia prima: Cuerpos desecados del insecto *Coccus cacti* L (hembra)

Principio activo: Acido carmínico

- N° de Código: CI (1975) N° 75470. CI (1975) Natural Red 4.
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CURCUMA:

Materia prima: rizomas de variedades de Cúrcuma, especialmente *Curcuma longa* L

Principio activo: Curcumina.

Sinónimo: CI (1975) Yellow 3.

- N° de Código: CI (1975) N° 75300.
- Color: Amarillo
- FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones.

INDIGOTINA NATURAL O SINTETICA:

Materia Prima: Varias especies de Indigofera.

Sinónimos: FD&C Blue N° 2, Indigo carmín, carmín de índigo.

- N° de Código: CI (1975) N° 73015. CI (1975). Food Blue 1.
- Nombre químico: Sal disódica del ácido 3-3'-dioxo-2,2'-bi-indolilidene-5,5'-disulfónico.
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolilidene, 5,7-disulfonato: máx 18%
- Descripción: Polvo o gránulos de color azul.
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: excluyendo disodio-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indoliliden-5,7-disulfonato: máx 1%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
 - Acido isatin-5-sulfónico: total máx 0,5%
 - Acido 5-sulfoantranílico: total máx 0,5%
 - Acido antranílico: total máx 0,5%
 - Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,5% calculadas como anilina.
 - Arsénico: máx 3 mg/kg
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Mercurio: máx 1 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NORBIXINA (Res. MsyAS N° 1544/90: Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina.

- N° de Código: CI (1975) 75120 Natural Orange 4 Schultz (1931) N° 1387 - CEE N° 160 b
- Fórmula química: C₂₄H₂₈O₄
- Peso molecular: 380,48
- Descripción: líquido rojizo amarronado, marrones, polvo o pasta
- Solubilidad:
 - Soluble en agua.
 - Ligeramente soluble en etanol
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo, máx 10 mg/kg
- Metales pesados, máx 40 mg/kg"

PAPRIKA:

Materia Prima: Frutos de *Capsicum annuum* L

Principios activos: Capsantina, Capsorubina.

- N° de Código: EEC N° 160 c (Capsantina, capsorubina) CI (1975).
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). Artículo 1307 Inc 6bis del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

RIBOFLAVINA:

Sinónimos: Vitamina B2, Lactoflavina.

Nombre químico: 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloxacina.

- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ROCU:

Materia prima: Frutos de *Byxa orellana* L.

Principios activos: Bixina y Norbixina

Sinónimos: Acchiote, Annatto

- N° de Código: CI (1975) N° 75120. CI (1975) Natural Orange 4.
- FAO Food and Nutrition Paper 25 (1982) y sus modificaciones.

ROJO DE REMOLACHA:

Materia Prima: Raíces de remolachas rojas (*Beta vulgaris* L. var. rubra).

Principio activo: Betanina.

- N° de Código: CEE N° 162. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984).

3. Quedan permitidos los siguientes pigmentos inorgánicos para coloración de superficies, en los casos que específicamente se establezcan:

ALUMINIO:

- N° de Código: CI (1975) N° 77000
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARBONATO DE CALCIO:

- N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

DIOXIDO DE TITANIO:

- N° de Código: CI (1975) N° 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

ORO:

- N° de Código: CI (1975) N° 77480

OXIDOS DE HIERRO:

- N° de Código: CI (1975),
- N° 77492 (óxido de hierro amarillo).
- N° 77491 (óxido de hierro rojo).
- N° 77499 (óxido de hierro negro).
- CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43.
- Pigment Red 101 y 102. Pigment Black 11.
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NEGROS DE CARBON

- Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal: CI (1975).
- Nombre químico: carbón
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

PLATA:

- N° de Código: CI (1975) N° 77820

4. Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser empleados en mezclas con parafina sólida, goma laca, u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional:

LITOL RUBINA BK

Sinónimos: D&C Red N° 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B.

- N° de Código: CI (1975) N° 15850: I.
- Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico
- FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones

OXIDOS DE HIERRO:

- N° de Código: CI (1975) N° 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Artículo 132 4bis - (Res. MsyAS N° 1541/90) "Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales (Artículo 1324, incs 1 y 2) que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "Uso familiar".

Artículo 1325 - (Res. MsyAS N° 1541/90) "Como excepción se permite colorear con los colorantes sintéticos, sus sales de amonio, potasio, sodio o magnesio y sus lacas de aluminio, calcio o magnesio, que se indican a continuación y que cumplan con las especificaciones correspondientes, los siguientes productos alimenticios:

- Bebidas, en los casos expresamente permitidos
- Caramelos (Artículo 789)
- Cáscaras de frutas secas (Artículo 879)
- Chicles (Artículo 789bis)
- Confites y grageas (Artículo 794)
- Frutas glaseadas y frutas almibaradas escurridas, destinadas a emplear con fines de decoración (Artículo 817)
- Jaleas de fantasía (Artículo 815)
- Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (Artículo 807)
- Pastillas (Artículo 795)
- Polvos o mezclas para preparar postres (Artículo 818 y 818bis)
- Rellenos de bombones (Artículo 786)

AMARANTO:

Sinónimos: CI Food Red N° 2; Bordeaux S

- N° de Código: CI (1975) N° 16185, Schultz (1931) N° 212

Nombre químico: Trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalene 3,6-disulfonato

- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Descripción: Polvo o gránulos pardo rojizo a pardo rojizo oscuro.

- Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: 3%
- Compuestos orgánicos no colorantes: ácido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%
 - Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total máx 0,5%
 - Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total máx 0,5%
 - Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%
 - Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%
 - Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas.
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984)

AMARILLO OCASO FCF:

Sinónimos:

- CI Food Yellow 3;
- FD&C Yellow N°6;
- Lebensmittel Orange N° 2;
- Jaune soleil;
- Jaune orange S
- N° de Código: CI (1975) N°15985
- Nombre Químico:
- Disodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonato
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: (máx 15%)
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: máx 5%. No más del 2% serán colorantes distintos al trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-3,6-disulfonato.
- Compuestos orgánicos no colorantes:
 - ácido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%
 - ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%
 - ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%
 - ácido 6,6'-oxidi (naftalen-2-sulfónico): total máx 0,5%.
 - ácido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: máx 0,5%
 - ácido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%
- Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina.
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg

- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL BRILLANTE FCF

Sinónimos:

- CI Food Blue 2;
- FD&C Blue N° 1;
- Blue Brilliant FCF;
- Brillant Blau FCF.
- N° de Código: CI (1982) N° 42090.
- Nombre químico:
 - disodio Ó-(4-(N-etil-3-sulfonaftobenzil-amino) fenil)-Ó-(4-(N-etil-3-sulfo nafto benzilimino) ciclohexa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonato.
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Descripción: Polvo o gránulos de color azul.
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: máx 6%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
 - suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil-bencen-sulfónicos: máx 1,5%
 - ácido 3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil-bencen-sulfónico: máx 0,3%
 - aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL PATENTE V

Sinónimos:

- CI Food Blue 5;
- Patent Blue 5
- N° de Código: CI (1975) N° 42051;
- Schultz (1931) N° 826
- Nombre químico:
 - Sal de calcio o sodio de (4-(Ó-(4-dietilaminofenil) 5-hidroxi-2,4-disulfofenil-metilidene) 2,5-ciclohexadien-1-ilidene) dietil-amonio hidróxido sal interna
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%

- Materias colorantes subsidiarias: máx 2%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
- ácido 3-hidroxibenzoico: total máx 0,5%
- ácido 3-hidroxi-4-sulfobenzoico: total máx 0,5%
- 3-hidroxibenzaldehído: total máx 0,5%
- N,N-dietilamino benceno sulfónico: total máx 0,5%
- leucobase: máx 4%
- aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01%, calculadas como anilina.
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Mercurio: máx 1 mg/kg
- Cromo: máx 50 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ERITROSINA:

Sinónimos:

- CI Food Red 14;
- FD and C. Red N° 3;
- Lebensmittel Rot N° 4
- Nros de Códigos: CI (1975) N°45430
- Nombre Químico:
- Disodio 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxan ten-9-il) benzoato
- Fórmula química: C₂₀H₆I₄O₅Na₂
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Descripción: Polvo o gránulos rojos.
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Ioduros inorgánicos, calculados como ioduro de sodio: máx 0,1%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias (excepto fluoresceína): máx 4%
- Fluoresceína: máx 20 mg/kg
- Compuestos orgánicos no colorantes: tri-iodo-resorcinol: máx 0,2%
- Acido 2-(2,4-dihidroxi-3,5-di-iodobenzoil) benzoico: máx 0,2%
- Materia extraíble con éter (de una solución de pH no menor de 7): máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Cinc: máx 50 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986)

PUNZO 4 R

Sinónimos:

- CI Food Red 7;
- Coccine nouvelle;
- Cochineal Red A.
- N° de Código: CI (1975) N° 16255; Schultz (1931) N° 213
- Nombre químico:
- trisodio-2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-6,8-disulfonato
- Contenido de colorantes totales: mín 80%
- Descripción: polvo o gránulos rojizos
- Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 20%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: máx 1%
- Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%
- Acido 3-hidroxi-naftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%
- Acido 6-hidroxi-naftalen-2-sulfónico: total máx 0,5%
- Acido 7-hidroxi-naftalen-1,3,6-trisulfónico total máx 0,5%
- Acido 7-hidroxi-naftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
- Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas
- Materias extraíbles con éter: máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

ROJO ALLURA AC

Sinónimos:

- CI Food Red 17; FD&C Red N° 40; Rot Nr 40 FD&C
- ROUGE ALLURA
- N° de Código: CI (1982) N° 16035
- Nombre químico:
- disodio 2-hidroxi-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo) naftalen-6-sulfonato
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro.
- Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: máx 3%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
- ácido 6-hidroxi-2-naftalen-sulfónico (sal sódica): máx 0,3%

- ácido 4-amino-5-metoxi-2-metilbenceno-sulfónico: máx 0,2%
- ácido 6,6-oxibis (2-naftalen-sulfónico) (sal disódica): máx 1%
- Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: 0,01% calculadas como anilina
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

TARTRAZINA:

Sinónimos:

- CI Food Yellow N°4;
- FD&C Yellow N°5;
- Lebensmittel Gelb N°2
- Nros. de Códigos: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737
- Nombre Químico:
- trisodio 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil) 4-(4-sulfonatofenilazo) pirazol 3-carboxilato
- Contenido de colorantes totales: mín 80%
- Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro.
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: máx 0,2%
- Materias colorantes subsidiarias: máx 1%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
- ácido 4-hidrazinobenceno sulfónico: total máx 0,5%
- ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%
- ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%
- ácido 5-oxo-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-carboxílico: total máx 0,5%
- ácido tetrahidroxisuccínico: total máx 0,5%
- Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina
- Materia extraíble con éter: máx 0,2%
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

VERDE INDELEBLE FCF

Sinónimos:

- CI Food Green 1;
- FD&C Green N° 3;
- Fast Green FCF;
- Grün Nr 3 FD&C;
- Vert solide FCF.
- N° de Código: CI (1982) N° 42053.

- Nombre químico:
- disodio N-etil-N-(4-((4-(etil((3-sulfofenil) metil) amino) fenil)(4-hidroxi-2-sulfofenil) metilen)-2,5,-ciclohexadien-1-yliden)-3-sulfo benzen-metanaminium hidróxido
- Contenido de colorantes totales: mín 85%
- Descripción: Polvo cristales rojos a marrón violeta
- Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%
- Materia insoluble en agua: 0,2%
- Materia extraíble con éter: máx 0,4%
- Materias colorantes subsidiarias: máx 6%
- Compuestos orgánicos no colorantes:
 - suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil benceno sulfónicos (sales de sodio): máx 0,5%.
 - suma de ácidos 3- y 4-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benceno sulfónicos (sales disódicas): máx 0,3%
 - ácido 2-formil-5-hidroxi-benceno sulfónico (sal sódica): máx 0,5%
- leucobase: máx 5%
- Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas
- Arsénico: máx 3 mg/kg
- Plomo: máx 10 mg/kg
- Metales pesados: máx 40 mg/kg
- FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Artículo 1325 bis - (Res. MsyAS N° 1541/90) "Con excepción de los criterios específicos de pureza contemplados para cada colorante, los colorantes de uso alimentario (Artículos 1324 y 1325) deberán responder a los siguientes criterios de pureza, referidos al contenido de materia colorante:

1°) Impurezas inorgánicas:

Antimonio Cobre Cromo	máx 100 mg/kg(considerados aisladamente), o
Sulfato de Bario Zinc,	máx 200 mg/kg (considerados en forma conjunta)
Arsénico	máx 5 mg/kg
Plomo	máx 20 mg/kg

No deben contener: Cadmio, Mercurio, Selenio, Teluro, Talio, Uranio, Cromatos ni compuestos de Bario (solubles en ácido clorhídrico diluído) en cantidades detectables.

2°) Impurezas orgánicas

- a) No deben contener Hidrocarburos aromáticos policíclicos (con 3 o más núcleos condensados)
- b) No deben contener Beta-naftilamina, Bencidina, 4-aminodifenilo ni sus derivados
- c) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,01% de otras aminas aromáticas libres
- d) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,5% de otros productos intermedios de síntesis

- e) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 4% de colorantes secundarios (isómeros, homólogos, etc)
- f) Los colorantes orgánicos que contienen grupos sulfónicos no deben contener más de 0,2% de sustancias extraíbles por éter etílico"

Art 1326 - (Res. MsyAS N° 1537/85) "Las materias colorantes cuyo empleo se encuentra particularmente permitido en los productos alimenticios según las disposiciones del presente Código, podrán presentarse bajo la forma de diluciones.

Se admiten los siguientes diluyentes cuya presencia debe encontrarse permitida en los alimentos para los cuales se destinan los colorantes referidos:

Aceites y/o grasas comestibles; Agua; Alginatos; Almidones; Azúcar; Cera de abejas; Cloruro de sodio; Dextrinas; Dextrosa; Etanol; Féculas; Gelatinas; Glicerol; Lactosa; Parafina sólida; Pectinas; Propilenglicol y Sorbitol.

El contenido de sustancia colorante pura no podrá ser menor de 60% p/p.

En el caso de las materias colorantes en solución cuya solubilidad no permite alcanzar la concentración exigida se admitirá la concentración determinada por la solubilidad en el solvente empleado.

Estos productos se rotularán: "...en ... al...", llenando los espacios en blanco con el nombre del colorante (o los nombres en el caso de mezclas), el diluyente y la concentración, respectivamente.

Si se rotulan con nombre de fantasía, por debajo de éste y de manera claramente visible se consignarán las indicaciones mencionadas precedentemente.

En todos estos casos deberá consignarse en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Usos y dosis según el Código Alimentario Argentino", el peso neto y el año de elaboración".

Art 1327 - Las materias colorantes que no figuren en la nómina de los Artículos 1324 y 1325, sólo podrán emplearse previa aprobación de la autoridad sanitaria nacional, a cuyo efecto los interesados deberán presentar una memoria donde conste su inocuidad, con referencias científicas y experiencias fisiológicas concluyentes.

En caso necesario, se realizarán a costa de los interesados las experiencias que la autoridad sanitaria nacional considere convenientes.

VINAGRES

Art 1328 - (Res. MsyAS N° 80/82) Se entenderá por *Vinagre o Vinagre de vino*, el producto de la fermentación ascética del vino.

Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc), deberán venderse con el nombre que especifique su origen, ej: Vinagre de cerveza.

Art 1329 - (Res. MsyAS N° 80/82) *El vinagre* cualquiera sea su origen, deberá tener caracteres organolépticos normales; aspecto, color, olor y sabor correspondientes a su designación; deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto (sano) para el consumo; deberá ser expedido en envase adecuado (no al detalle) con cierre hermético y etiquetado reglamentariamente, con constancia del año de elaboración y grado de acidez en lugar y con caracteres bien visibles. Esta última indicación deberá estar expresada en grados enteros sin fracciones.

El vinagre obtenido de diversas materias primas, pero de un mismo origen, cereales por ejemplo, además de la designación genérica que le corresponde (Vinagre de cereal) será obligatorio que, a continuación o debajo, lleve indicados los nombres de las mismas, por ej: cebada y centeno; quedando expresamente prohibida la elaboración de vinagre con materias primas de distinto origen, por ej: fruta y cereal, y también,

la mezcla de vinagre de distinto origen en todo tipo de establecimiento y los de un mismo origen en locales que no sean los de elaboración.

En los casos permitidos no solamente deberá declararse la mezcla, sino también su proporción.

El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni aún cuando éstos sean del mismo origen (de frutas) y que la mezcla se declare en el rotulado.

Tampoco se puede mezclar el vinagre de suero de leche con otros vinagres.

Las materias primas que se utilicen (vino, miel, cerveza, sidra, aguardiente, brandy, alcohol, etc) no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del *Mycoderma aceti*.

Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (fruta, cereal, miel, etc), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica o cualquier otra enfermedad y/o con vino procedente del prensado de las heces sobrantes de la vinificación o con restos de vinos sobrantes de casas de comida o despacho de bebidas.

Art 1330 - (Res. MsyAS N° 80/82) Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre, en un establecimiento elaborador o fraccionador de productos alimenticios en los que se utilice vinagre o en un comercio que lo venda al detalle deberá considerarse como destinado a la adulteración del producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción penal que corresponda.

Art 1331 - (Res. MsyAS N° 80/82) "En la elaboración de vinagres *quedan permitidos* los siguientes tratamientos:

1. La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal, con agua potable o deionizada.
2. El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina.
3. La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Arthemisia dracunculus* L), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sávido aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta.

La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente.

4. El uso de levaduras seleccionadas: *Saccharomyces ellipsoideus*, *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos.
5. El uso de aditivos químicos aptos para uso alimentario:
 - Sulfato de amonio y sulfato de potasio, en cantidades tecnológicas apropiadas;
 - Dióxido de azufre y/o sus sales, en un máx 10 mg/100;
 - Oxígeno y ácidos orgánicos: cítrico, tartárico, fumárico, glucónico, málico, láctico y sus sales;
 - Acido ascórbico hasta 0,1% y excluidos los no mencionados, especialmente el ácido fórmico.
6. La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.
7. El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración.
8. La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.

9. El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado.
10. La rehidratación para el vinagre que en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código.
11. Con excepción del vinagre de alcohol, que no debe colorearse, se autoriza la coloración con caramelo para los vinagres claros y con la materia colorante del vino (Enocianina) para los tintos sin declaración en el rotulado.

El uso de otros colorantes naturales (Cochinilla, Carmín, Orchilla, etc) queda reservado a la aprobación de la autoridad sanitaria competente y a su declaración en el rotulado.

12. La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza".

Art 1332 - (Res. MsyAS N° 80/82) Queda prohibido mencionar localidades o regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagre de vino elaborado con materias primas no procedentes de ellas.

También queda prohibido el agregado de nombres de localidades o regiones vinícolas a los vinagres que no sean de vinos.

Art 1333 - (Res. MsyAS N° 80/82) Se consideran ineptos para el consumo los vinagres que:

1. Están elaborados fundamentalmente a base de ácido acético, ácido láctico, ácido pirolíneo y ácidos minerales, cualesquiera sean sus denominaciones o nombres de fantasía (sucedáneos de vinagre, vinagre de esencia acética, vinagrina, esencia de vinagre y otros similares).
2. Contienen ácidos minerales agregados y que en consecuencia presentan un pH a 20° menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%).
3. Contienen más de 0,5% de ácido fórmico.
4. Contienen más de 0,1% de alcohol metílico
5. (Res. MsyAS N° 711/85) "Contienen acidez total, expresada en ácido acético, inferior a la reglamentaria o inferior a la indicada en el rotulado, en el caso que sea mayor a la mínima exigida, con una tolerancia no mayor de 0,3%"
6. Tienen olor empireumático o fenólico (procedente del ácido acético comercial) y/o que acusen reacción franca de furfural
7. Precipiten con el agua de bromo (presencia de ácido pirolíneo) o den olor empireumático cuando son saturados por álcalis.
8. Contienen alcohol etílico en una cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
9. Estén elaborados en recipientes metálicos que puedan ser atacados por el ácido acético.
10. Contienen sustancias conservadoras y/o antisépticas (incluida la esencia de mostaza); metales tóxicos, materias acres irritantes y colorantes prohibidos.
11. Contienen madre, sedimento, nematodos (anguilulas), insectos (mosquitas y ácaros), vegetaciones criptogámicas o estén afectados de otras alteraciones (mohos, microorganismos de la putrefacción, del amargor, ennegrecimiento, etc).
Exceptúanse de la exigencia del sedimento a los vinagres obtenidos por métodos tradicionales de fermentación acética (no destilados), que pueden tener sedimentos en cantidad moderada.
12. Tienen sal (cloruro de sodio) agregada.
13. Tienen aromatizantes prohibidos o aromatizantes permitidos no declarados en el rotulado".

Art 1334 - (Res. MsyAS N° 264/89) Se entenderá por Vinagre de Vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto o sus mezclas.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

- a. Ser límpido, de color amarillo ambarino, si procede de vinos blancos y de color rojo claro o rojo violáceo, si deriva de vinos tintos.
Olor característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos; sabor ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.
- b. Contener los componentes del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución, excluyendo el contenido alcohólico.
- c. Contener una acidez total, expresada en ácido acético no menor de 5,0% en peso en volumen; una densidad a 15°C, entre 1,015 y 1,020; un residuo seco a 100-105°C, libre de azúcares de 0,75 a 2,0% peso en volumen (con abundantes tartratos) y no menos de 0,1% peso en volumen de cenizas totales (500-550°C), las que no deberán ser fuertemente alcalinas (vinagre procedente de vinos neutralizados)".
- d. La acidez volátil, expresada en ácido acético: será no menor de 85,0%) peso en volumen) de la acidez total.
- e. Podrá contener sustancias reductoras, expresadas en dextrosa, en cantidad no mayor de 0,4% peso en volumen.
- f. No deberá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
- g. No deberá contener más de 0,2% peso en volumen de cloruros expresados en cloruro de sodio, ni más de 0,06% peso en volumen de sulfatos, expresados como sulfato de potasio.
- h. Deberá reducir la décima parte de su volumen de solución N/10 de permanganato de potasio y producir fluorescencia a la luz ultravioleta; además el destilado del vinagre de vino neutralizado (que contiene acetil metil carbinol) deberá reducir el reactivo de Fehling en frío (diferencia con el vinagre de alcohol y soluciones de ácido acético).
- i. Deberá dar abundante precipitado con el subacetato de plomo (al 20% peso en volumen) y mezclado con dos partes de alcohol absoluto, el vinagre no deberá dar precipitado alguno (dextrinas, gomas, etc).

Este producto se denominará: *Vinagre o Vinagre de vino*.

Art 1334 bis - (Res. MsyAS N° 264/89) "Con la denominación de *Vinagre Fino o Vinagre de Vino Fino* se entiende al vinagre que responda a las exigencias del Artículo 1334 excepto en el Inc f, elaborado con materias primas que hayan sido debidamente certificadas por la autoridad competente.

Los vinos finos destinados a la elaboración de vinagre deberán ser sanos y libres de toda alteración (acidez volátil en ácido acético no superior a 1,00% peso en volumen).

El vinagre fino deberá tener un contenido mínimo de Prolina de 80 mg por litro.

Podrá contener un máximo de alcohol etílico de 1,5% peso en volumen.

Podrá consignar en el rótulo el agregado del nombre o variedad de uvas del cual procede el vino fino.

Se tomará como referencia para el extracto, las características de la materia prima, la evaluación de acuerdo a la tecnología aplicada y la caída de la acidez fija".

Art 1335 - (Res. MsyAS N° 80/82) "Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y de las que a continuación se definen:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.

Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico del ácido acético puro.

Deberá tener una densidad a 15° a 1,006 a 1,017; un residuo seco a 100- 105° no mayor a 0,45% y trazas de cenizas determinadas a 500-550° (no más de 0,02%) cuali-cuantitativamente equivalentes a sales del agua utilizada en la elaboración.

Deberá tener una acidez total, expresada en ácido acético, no menor de 5,0% y una acidez volátil, expresada en el mismo ácido, no menor de 96,0% de la acidez total.

Podrá mantener cloruros y sulfatos en cantidad no mayor a la que corresponda a los contenidos en el agua utilizada para la dilución del alcohol.

No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen.

No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aún cuando estas operaciones se declaren en el rótulo.

Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol,

formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

El vinagre de alcohol, destilado después de la fermentación acética, deberá dar al análisis residuo seco y cenizas cero (0) o a lo sumo equivalentes a las sales del agua con la que el vinagre se rebajó y se deberá rotular el vinagre de alcohol destilado con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

En ningún caso podrá llevar la indicación de la materia prima de origen.

Vinagre de azúcar: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares de origen natural autorizadas por el presente Código.

Este vinagre deberá denominarse: Vinagre de azúcar o Vinagre de ..., sacarosa, glucosa, etc, según corresponda.

El vinagre procedente del alcohol de azúcar, de melaza y demás residuos de la fabricación del azúcar, deberá rotularse simplemente: Vinagre de alcohol y como tal, deberá cumplir las exigencias que figuran en el presente Código para el mencionado producto.

Vinagre de cereal: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados (trigo, maíz, cebada, centeno, etc) en forma conjunta o separada, quedando prohibida la hidrólisis mineral para los vinagres que llevan esta designación.

El vinagre de cereal deberá tener caracteres organolépticos propios relacionados a las materias primas que le dan origen: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ambarino claro y olor acético, con un dejo que recuerda al del cereal empleado en la fabricación.

Exigencias analíticas:

- Densidad a 15° 1,00 a 1,017, residuo seco 1,0 a 2,0% y
- acidez en ácido acético no menos de 4,0%;
- alcohol por ciento en volumen a 15°, vestigios.

Deberá denominarse: *Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal*, según sea su preparación y a continuación o debajo, el nombre de los cereales utilizados en su elaboración.

El vinagre obtenido a partir de alcohol de cereales sometidos a hidrólisis mineral y subsiguiente fermentación acética deberá denominarse simplemente: *Vinagre de alcohol*, debiendo cumplir las exigencias correspondientes al mismo.

Vinagre de Malta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada, mediante la diastasa), sin el agregado de otros cereales malteados.

Deberá tener caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo ambarino y olor y sabor a malta.

Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,00 a 1,017, residuo seco 1,0 a 2,0; cenizas no menos de 0,10; acidez en ácido acético no menos de 4,0%; azúcares reductores de 1,0 a 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°, no más de 0,50.

Este producto deberá denominarse: *Vinagre de Malta*.

El vinagre elaborado con mezcla de malta y otros cereales, malteados o no, deberá rotularse: Vinagre de cereal o *Vinagre de alcohol de cereal*, según corresponda y a continuación o debajo del nombre de los cereales, sin especificación alguna el procedimiento de malteado.

Vinagre obtenido de alcohol de malta, deberá cumplir las exigencias de vinagre de alcohol y denominarse simplemente: Vinagre de alcohol.

Vinagre de Miel: Obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua.

Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la miel.

Exigencias analíticas:

- Densidad a 15° 1,020 a 1,047;
- residuo seco 1,0 a 3,0%;
- acidez total en ácido acético 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°, vestigios.

El vinagre de miel no deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas) que revelan presencia de glucosa industrial en la miel.

Este producto deberá denominarse: *Vinagre de miel*.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (*Acetobacter aceti*) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético.

Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y deberá satisfacer las siguientes exigencias analíticas:

- Densidad a 15° 1,011 a 1,020;
- residuo seco 1,0 a 2,0%;
- acidez total expresada en ácido acético no menos de 4,0%;
- cenizas, aproximadamente 0,3% (con elevada proporción de malatos);
- alcohol 10% de la acidez total y azúcares de 0,5 a 2,0%.
- Además deberá precipitar por el subacetato de plomo.

Este producto deberá denominarse: *Vinagre de sidra*.

Vinagre de cerveza: Obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

Deberá tener color amarillo y sabor agrio y amargo, que recuerde al de la malta y el lúpulo.

No deberá contener sustancias amargas distintas a las del lúpulo.

Exigencias analíticas:

- Densidad a 15° 1.017 a 1,040;
- residuo seco 1,0 a 2,5%,
- cenizas aproximadamente 0,25%;
- acidez mínima en ácido acético 4,0%;
- alcohol máximo 10% de la acidez total.
- Además su residuo deberá tener una fuerte proporción de proteínas y fosfatos, presencia de malto-sa y ausencia de tartratos. Deberá precipitar por el alcohol absoluto (1+2).

Este producto deberá denominarse: *Vinagre de cerveza*.

Vinagre de fruta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infu-siones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca azucarada (no pasas) o fermentación alcohólica com-pleta seguida de fermentación acética del jugo azucarado obtenido por expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, ... utilizados en forma separada o en mez-clas.

Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse *Vinagre de fruta*, consignando a cotinuación o debajo el nombre de las frutas utilizadas.

Queda prohibido la elaboración de vinagre de fruta utilizar los deshechos de fruta (cáscaras, centros, etc) procedentes de las fábricas de dulces y licores.

Vinagre de arroz: Obtenido por el método tradicional de fermentación a partir de los granos descas-carados, sanos y limpios de esta gramínea.

Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: *Vi-nagre de arroz*.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de so-luciones azucaradas de suero de leche.

Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, co-lor amarillo claro, olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la leche ácida.

Deberá acusar reacción positiva del ácido láctico.

Este producto deberá denominarse: *Vinagre de suero de leche*".

Art 1336 - (Res. MsyAS N° 80/82) "Los vinagres no contemplados específicamente por el presente Código, para su aprobación por la autoridad sanitaria deberán responder, por sus caracteres organolépticos a la composición normal de sus primeras materias y contener una acidez mínima de 4,0%".

Art 1337 - (Res. MsyAS N° 80/82) "En el caso particular, en el cual no se indique el nombre de la acidificante, podrá utilizarse cualquier vinagre de los admitidos por este Código, con la salvedad de colocar en el rótulo del producto que se libre a la venta, la denominación completa del mismo; por ejemplo: *Pickles en vinagre de alcohol*.

Si en la formulación de un producto determinado figura como componente un vinagre en particular, por ejemplo: Vinagre de Malta, su indicación en el rotulado será facultativa del elaborador o fabricante del mismo, si la denominación se consigna, ésta deberá ser completa, por ejemplo: *Chutney preparado con vi-nagre de malta*.

Art 1338 - Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles, mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y de 0,01% de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1% de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier materia impermeable o inatacable luego de media hora de ebullición, en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5g de cloruro de sodio y de 0,25 g de ácido cítrico.

CAPITULO XVII²⁵

ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETETICOS

Artículo 1339 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Alimentos dietéticos o Alimentos para regímenes especiales a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas sustancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

Se clasifican en:

- a) ALIMENTOS PARA SATISFACER NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS DE DETERMINADOS GRUPOS DE PERSONAS SANAS:
- Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
 - Alimentos fortificados.
 - Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
 - Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
- b) ALIMENTOS PARA SATISFACER NECESIDADES ALIMENTARIAS DE PERSONAS QUE PRESENTAN ESTADOS FISIOLÓGICOS PARTICULARES:
- Alimentos modificados en su valor energético.
 - Alimentos modificados en su composición glucídica.
 - Alimentos modificados en su composición proteica.
 - Alimentos modificados en su composición lipídica.
 - Alimentos modificados en su composición mineral.
 - Alimentos de bajo contenido de sodio.
- c) ALIMENTOS ENRIQUECIDOS.
- d) (Res. MSyAS N° 1540/90) - SUPLEMENTOS DIETARIOS.

Artículo 1340 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes Especiales deberán ajustarse a las siguientes *normas microbiológicas*:

- A) PRODUCTOS QUE HAN DE CONSUMIRSE DESPUÉS DE AÑADIR UN LÍQUIDO.
- B) PRODUCTOS QUE DEBEN COCERSE ANTES DEL CONSUMO (ENTENDIÉNDOSE POR COCER EL ACTO DE CALENTAR EL PRODUCTO A TEMPERATURAS DE 100°C O SUPERIORES, DURANTE UN PERÍODO DE TRES MINUTOS COMO MÍNIMO).
- C) PRODUCTOS SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN TÉCNICA, INDUSTRIAL O COMERCIAL Y COMERCIALIZADOS EN ENVASES HERMÉTICOS.
- D) PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO, NO COMPRENDIDOS EN A), B) Ó C).
- E) PRODUCTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD.

A) PRODUCTOS QUE HAN DE CONSUMIRSE DESPUES DE AÑADIR UN LIQUIDO:

²⁵ Este Capítulo es alcanzado por las Disposiciones de la ANMAT N° 7801/98 y N° 7331/98 referentes a la metodología de efectuar registros de Productos y establecimientos de Suplementos Dietarios y que se transcriben en el Anexo al Capítulo XVII.

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0.1g
Hongos y Levaduras: (En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

(*)No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

B) PRODUCTOS QUE DEBEN COCERSE ANTES DEL CONSUMO (Entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 2.10 ⁵ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 500/g
E coli, ausencia en	0,1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,01g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ⁴ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ³ ufc/g

C) PRODUCTOS SOMETIDOS A ESTERILIZACION TECNICA, INDUSTRIAL O COMERCIAL EN ENVASES HERMETICOS:

- 1) Las muestras serán sometidas a pruebas de incubación: la mitad de las muestras a 35°C durante 14 días y la otra mitad a 55°C durante 7 días. Después de incubadas y enfriadas no presentarán modificaciones en sus propiedades organolépticas y pH. No debe haber tampoco hinchazón en las latas sin abrir.
- 2) Estos productos habrán sufrido un tratamiento que garantice la inactivación de las esporas de "Clostridium botulinum", lo cual se podrá comprobar de los registros de tratamiento térmico a los que han sido sometidos, que deberán ser provistos por el fabricante.

D) PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO, NO COMPRENDIDOS EN A), B) Ó C):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g

Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

E) PRODUCTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD:

E-A:

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 3.10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Menor de 3/g
E coli, ausencia en	5g
Salmonellae, ausencia en	100g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

E-B:

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 ⁵ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 20/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

Los alimentos cuyos similares corrientes tienen exigencias más rigurosas deberán cumplir las normas microbiológicas correspondientes.

Los alimentos dietéticos lácteos (salvo los alimentos para lactantes y niños de corta edad) deberán cumplir con las exigencias microbiológicas que rigen para los alimentos lácteos corrientes correspondientes.

Artículo 1341 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán ser acondicionados en su lugar de elaboración o en otras plantas de la misma empresa en envases que satisfagan las exigencias del presente Código y rotulados reglamentariamente, quedando expresamente prohibido el fraccionamiento y expendio a granel o al detalle.

Artículo 1342 - (Res. MSyAS N° 1542/90) Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales serán de venta libre y podrán expendirse por las mismas vías de comercialización de los demás alimentos.

Artículo 1343 - (Res. MSyAS N° 1505/88) En los rótulos, informaciones o anuncios por cualquier medio de los alimentos dietéticos o para regímenes especiales, no podrá hacerse mención de su empleo en determinados estados patológicos, con las excepciones previstas en el presente Código.

Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales no deberán describirse ni presentarse en forma que sea falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto.

Artículo 1344 - (Res. MSyAS N° 1505/88) En los alimentos dietéticos se admite el empleo de los aditivos autorizados para los alimentos correspondientes ya definidos en el presente Código, en las cantidades máximas establecidas por el mismo, salvo en las excepciones previstas.

Artículo 1345 - (Res. MSyAS 1551/90) En el rotulado de todos los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán figurar las indicaciones del Artículo 223, las requeridas al alimento correspondiente ya definido en el presente Código que resulten aplicables, las siguientes indicaciones generales y las que en cada caso particular se determinen:

- a) Deberá consignar la denominación específica del producto con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad (por ejemplo: pan, leche, margarina) y próxima a ella la indicación de la característica esencial (por ejemplo: fortificado con proteínas, de bajo contenido glucídico) con caracteres no menores del 50% del tamaño de los empleados en la denominación específica y de buen realce y visibilidad.
- b) La composición química porcentual (hidratos de carbono asimilables y/o proteínas y/o lípidos y/o fibra (cruda y/o dietaria)) según corresponda.
- c) La lista completa de ingredientes a excepción del agua según el orden decreciente de sus proporciones.
- d) La lista completa de aditivos mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivo empleado (por ejemplo: "*antioxidante permitido*", "*emulsionante permitido*", "*colorante permitido*") con las siguientes excepciones, en cuyo caso deberán declararse además de su función, la designación específica (colorante: tartrazina; conservador: ácido benzoico, dióxido de azufre; edulcorante no nutritivo: sacarina, ciclamato, aspartamo).
- e) El valor energético, expresado en calorías (kilocalorías) por 100 g ó 100 cm³ de producto. Podrá indicarse además el valor energético por porción especificada de consumo del mismo.
- f) Las condiciones de almacenamiento del producto y las condiciones de conservación una vez abierto, cuando la autoridad sanitaria competente lo considere necesario.

La indicación Alimento Dietético o Alimento para Regímenes Especiales podrá figurar en el rotulado.

Cuando el producto contenga edulcorantes no nutritivos dicha indicación será obligatoria y deberá figurar en el rótulo principal de acuerdo a las exigencias del Artículo 1349.

(Res. MSyAS N° 305/93) - Para el cálculo del valor energético se considerará el siguiente aporte:

- Lípidos, 9 kcal por gramo;
- Etanol, 7 kcal por gramo;
- Hidratos de carbono asimilables, 4 kcal por gramo;
- Proteínas, 4 kcal por gramo;
- Ácidos orgánicos, 3 kcal por gramo; y
- Polialcoholes, 2,4 kcal gramo.

Artículo 1346 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Todo establecimiento que elabora alimentos dietéticos ó para regímenes especiales comprendidos en este capítulo, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, está

capacitado para dichas funciones, el que además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Las empresas elaboradoras deberán asegurar el control analítico de las materias primas, productos en elaboración y productos terminados.

Artículo 1347 - (Res. MSyAS N° 1542/90) Se entiende por endulzante o edulcorante de mesa a los edulcorantes no nutritivos definidos en el Artículo 1348 y a los nuevos que la Autoridad Sanitaria Nacional apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos.

Según su composición se distinguen dos clases de edulcorantes de mesa:

- a) Los elaborados con edulcorantes no nutritivos solos o sus mezclas.
- b) Los elaborados con edulcorantes no nutritivos (solos o sus mezclas) adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo 10 veces más dulce que la sacarosa.

Como excepción a los alcances del Artículo 235, se permite su presentación en forma de tabletas, líquidos por gotas o en polvo.

En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados por el presente Código en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.

Estos productos se rotularán Endulzantes o Edulcorantes de Mesa y deberán cumplir con todo lo estipulado en el Artículo 1345.

Artículo 1347 bis - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los alimentos dietéticos deberán responder en lo general a las normas establecidas para su equivalente codificado, excepto las modificaciones introducidas inherentes a su carácter dietético y en lo particular a las que en cada caso se exijan.

Artículo 1348 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se consideran edulcorantes no nutritivos la Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo.

Para la sacarina se considera una ingesta diaria admisible (IDA)(como ácido) de 0 2,5 mg/kg de peso corporal; para el ciclamato (como ácido) de 0 - 11 mg/kg de peso corporal; y para el aspartamo de 0 - 40 mg/kg de peso corporal.

Artículo 1349 - (Res. MSyAS N° 1542/90) Los alimentos autorizados por el presente Código para emplear edulcorantes no nutritivos deberán ser considerados dietéticos y deberán consignar en el rótulo principal la leyenda Alimento o Bebida Dietética o Alimento o Bebida para Regímenes Especiales a continuación de la designación específica y con igual tamaño de letra.

Deberán consignar las concentraciones en mg/100g ó 100 cm³ de los edulcorantes no nutritivos empleados con caracteres de un tamaño no menor de 1,5 mm de altura.

Para el Aspartamo deberá cumplirse además con las restricciones de uso y requisitos de rotulación establecidos en el Art 1398.30.1.

ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS EN LA PRIMERA INFANCIA

Artículo 1350 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entenderá por lactantes a los niños de hasta doce meses de edad desde su nacimiento.

Se entenderá por Primera Infancia a los niños de más de 1 año y hasta los 2 años de edad.

Los alimentos para lactantes tendrán por finalidad la alimentación durante los primeros meses de su vida, y los de la primera infancia a los que se utilizan para la adaptación progresiva a la normal de la segunda infancia.

Artículo 1351 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Todo alimento destinado al lactante o a la primera infancia, deberá llevar en el rótulo la leyenda Consulte a su Médico, con letras de una altura no menor de 2 mm, de buen tono, realce y visibilidad.

Artículo 1352 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los alimentos destinados a los lactantes y a la primera infancia deberán satisfacer los siguientes requisitos:

1. Sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados.
2. Las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad.
3. Los productos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y prácticamente libres de residuos de plaguicidas.
4. No deberán contener sustancias colorantes artificiales, conservantes ni antioxidantes sintéticos.
5. Podrán llevar el agregado de nutrientes en la cantidad requerida para cumplimentar las exigencias normales de la edad a que están destinados.

Artículo 1353 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia pueden ser de las siguientes categorías:

- a) Los preparados líquidos o en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada);
- b) Los preparados para una alimentación inespecífica del lactante sano (leches modificadas);
- c) Los preparados para la adaptación del lactante a la alimentación de la primer infancia:
 1. Harinas dietéticas
 2. Preparados en base a vegetales, carne, hígado, huevos, frutas, etc.

Pueden presentarse en forma de pasta, polvo, puré, etc.

En el rótulo de estos preparados debe manifestarse las materias primas utilizadas, y el valor energético.

Artículo 1354 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Todo alimento para lactantes deberá llevar en el rótulo la manifestación cuali y cuantitativa de sus principios alimenticios, incluyendo el contenido en calcio, Vitaminas C y D. Tratándose de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensión en agua u otro medio apropiado, la técnica de su preparación y la porcentualidad de los principios alimenticios que aporte el producto listo para su consumo.

Artículo 1355 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Todo alimento destinado al lactante que hubiere sido acidificado por acidificación biológica o por agregado de ácido láctico, deberá expresar en el rótulo el contenido de dicho ácido por 100 g de producto.

Artículo 1356 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Todo preparado para la alimentación inespecífica del lactante y los preparados para una alimentación de transición, así como también los preparados para la primera infancia, podrán ser autorizados previa información satisfactoria de no menos de tres profesionales médicos especializados (pediatras) pertenecientes a la autoridad sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular.

Artículo 1357 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Todo alimento dietético para lactantes o para niños en la primera infancia deberá llevar en su rotulado la fecha de elaboración y la de vencimiento o la fecha de vencimiento

Artículo 1358 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Leche Modificada la que, sometida a tratamientos especiales o que por adición de diferentes principios alimenticios o sustitución parcial de algunos de los propios, transforma sus propiedades físicas o altera la relación porcentual de sus constituyentes originales (leche maternizada, babeurre, etc).

Las que se expendan en forma fluida deberán ser esterilizadas.

Las leches modificadas en polvo, ácidas o acidificadas, al reconstruirse con la cantidad conveniente de agua, no presentarán una acidez superior a 1,0 g por 100 ml expresada en ácido láctico.

Artículo 1359 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Harinas Dietéticas los productos destinados para adaptar al lactante a la alimentación de la primera infancia y a los apropiados por su composición a los niños comprendidos en esta última categoría y estarán constituidos en general por: harinas de cereales o legumbres, materias amiláceas o sus derivados (dextrinas, maltosa, etc.), con el agregado de otros alimentos como leche en polvo, huevo en polvo, grasas alimenticias, glúcidos, minerales, vitaminas, proteínas y sometidos a tratamientos especiales para hacerlas más digeribles.

Artículo 1360 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Sin reglamentar

Artículo 1361 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Sin reglamentar

Artículo 1362 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Sin reglamentar

ALIMENTOS FORTIFICADOS

Artículo 1363 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Alimentos Fortificados aquellos alimentos en los cuales la proporción de proteínas y/o aminoácidos y/o vitaminas y/o sustancias minerales y/o ácidos grasos esenciales es superior a la del contenido natural medio del alimento corriente, por haber sido suplementado significativamente.

El alimento fortificado deberá aportar entre 20 y 100% de los requerimientos diarios recomendados en la Tabla agregada, según la ingesta diaria indicada en el rotulado del alimento.

TABLA: INGESTAS DIARIAS RECOMENDADAS (1)

CANTIDAD NUTRIENTE POR DÍA	
ACIDO FÓLICO	microgramos 200
ACIDO PANTOTÉNICO	miligramos 10
BIOTINA	miligramos 0,3
CALCIO	miligramos 1000
COBRE	miligramos 2
FÓSFORO	miligramos 1000
HIERRO	miligramos 18
IODO (OPCIONAL)	microgramos 150
MAGNESIO	miligramos 400
NIACINA	miligramos 21,0
PROTEÍNAS	0,75 g/kg de peso corporal (2)
VITAMINA A	U.I. 2500
VITAMINA B1 (TIAMINA)	miligramos 1,3
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	miligramos 1,9
VITAMINA B6	miligramos 2

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

VITAMINA B12	microgramos 2,0
VITAMINA C	miligramos 40
VITAMINA D	U.I. 100
VITAMINA E	U.I. 30
ZINC	miligramos 15

(1) Ingesta diaria recomendada para adultos y niños de 4 y más años de edad, según el Octavo Congreso Argentino de Nutrición (Buenos Aires, 1983) y U.S.RDA (Ingestas Diarias Recomendadas de los Estados Unidos, Código de Regulaciones Federales § 104.20. Title 21 (1985).

(2) Nivel de seguridad para la ingesta de proteínas de calidad y digestibilidad de la leche o huevos, para adultos. FAO/OMS/UNU. Serie de Informe Técnico N° 724 (1985). Para lactantes, niños hasta 10 años y adolescentes tablas 48 y 49 de la misma publicación.

(Res MSyAS N° 074/98)

TABLA III

**INGESTA DIARIA REFERENCIA PARA NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS
Y EMBARAZADAS 2° Y 3° TRIMESTRE Y LACTANCIA HASTA EL 6° MES**

VITAMINAS	UNIDADES	NIÑOS (MENORES DE 4 AÑOS)	EMBARAZADAS Y LACTACION
A	U.I	1200	4000
C	mg	20	50
D	U.I	100	400
E	U.I	30	30
TIAMINA (B1)	mg	0.8	1.5
RIBOFLAVINA (B2)	mg	1.2	2.1
NIACINA	mg	13	18
PIRIDOXINA (B6)	mg	2	2.5
ACIDO FOLICO	□g	100	400
CIANOCOBALAMINA (B12)	□g	1.5	3
BIOTINA	□g	300	300
AC. PANTOTENICO	mg	10	10

MINERALES	UNIDADES	NIÑOS	EMBARAZADAS Y LACTACION
CALCIO	mg	1000	1700
HIERRO	mg	12	21
FOSFORO	mg	1000	1500 (*)

MAGNESIO	mg	400	450
ZINC	mg	15	15
IODO	µg	150	150
COBRE	mg	2	2

(*) No debe ser mayor que la cantidad de calcio.

Referencia: CFR 104.20 TITLE 21 (1985).

Los nutrientes incorporados deberán:

- Ser estables en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.
- No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.
- (Res. MSyAS N° 762/94) Estar presente en niveles tales que no ocasionen una ingesta excesiva por efecto acumulativo a partir de otras fuentes de la dieta.

No se autorizará la fortificación de las siguientes clases de alimentos: cárneos y productos derivados, helados, alimentos azucarados -Capítulo X- (excepto los que contengan jugo en su composición), bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas (excepto en ambos casos que contengan jugo en su composición), aguas, aguas carbonatadas, aguas minerales, con o sin gas.

Deberán rotularse *Alimento Fortificado con...* seguido de la indicación del requerimiento normal y el porcentaje del mismo que cubre la ingesta diaria recomendada del alimento.

Artículo 1363 bis - (Res MSyAS N° 074/98) Derogado.

Artículo 1363 tris - (Res MSyAS N° 074/98) Derogado.

Artículo 1364 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los alimentos fortificados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- Su contenido en proteínas será por lo menos el doble del que contienen los alimentos comunes correspondientes. En ningún caso podrá ser menor del 20% p/p del producto.
- La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- Podrán ser adicionados de vitaminas y/o minerales, siempre que se cumplan las exigencias establecidas para los Alimentos Dietéticos Fortificados con Vitaminas y/o Minerales.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Fortificado con Proteínas. Deberán ser consignados todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345, la indicación del requerimiento normal (FAO/OMS/UNU) y el porcentaje del mismo que cubre la ingesta diaria recomendada del alimento y la designación específica de la materia proteínica empleada en la fortificación.

Artículo 1365 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los derivados proteínicos utilizados para fortificar alimentos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezcla de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:

- Los de origen vegetal exhibirán como mínimo 35% de contenido proteínico sobre base seca.
- Los de origen animal exhibirán como mínimo 60% de contenido proteínico sobre base seca.
- El contenido de agua a 100-105°C en ambos tipos no excederá de 8%.

- d) El valor biológico de las proteínas de dichos productos no será inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- e) El contenido de ácido nucleico será menor del 2%.

Artículo 1366 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Para la autorización de alimentos dietéticos fortificados con proteínas, así como de los productos proteínicos utilizados para su fortificación, deberá presentarse como condición previa la siguiente información:

- a) Materias primas
- b) Composición química
- c) Contenido porcentual en aminoácidos esenciales
- d) Digestibilidad en animales de experimentación (D).
- e) Relación de Eficiencia Proteínica (PER) o Utilización Proteínica Neta (UPN).
- f) Valor biológico: UPN/D
- g) Ensayos de estabilidad
- h) Examen bacteriológico.

Artículo 1367 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Los alimentos fortificados con aminoácidos esenciales deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólo podrán ser empleados los siguientes aminoácidos esenciales que deberán responder a las exigencias del presente Código:
 - DL-metionina o
 - L-cistina FCC
 - L-creonina FCC
 - L-fenilalanina FCC
 - L-histidina FCC
 - L-iso-leucina FCC
 - L-leucina FCC
 - L-lisina monoclóridato FCC
 - L-metionina FCC
 - L-tirosina FCC
 - L-triptofano FCC
 - L-valina FCC

TABLA:

REQUERIMIENTOS ESTIMADOS DE AMINOACIDOS A DIFERENTES EDADES FAO/WHO/UNU.
Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág 65.

AMINOÁCIDO	MILIGRAMOS POR KILOGRAMO POR DÍA		
	NIÑOS 2-4 AÑOS	ESCOLARES 10-12 AÑOS	ADULTOS
HISTIDINA			8 - 12
ISOLEUCINA	31	30 - 31	10
LEUCINA	73	44 - 45	14

LISINA	64	60 - 64	12
METIONINA+CISTINA	27	22 - 27	13
FENILALANINA+TIROSINA	69	22 - 27	14
TREONINA	37	28 - 35	7
TRIPTOFANO	12,5	3,3- 4	3,5
VALINA	38	25 - 33	10

b) Las cantidades agregadas no deben hacer superior a 100, el índice químico de la fracción proteica de los alimentos fortificados en proteínas y/o aminoácidos.

El índice químico de una proteína es el resultado obtenido al multiplicar por 100 el cociente más pequeño obtenido al dividir la cantidad de cada uno de los aminoácidos esenciales o grupo de aminoácidos esenciales presente en 100g de esa proteína, por la correspondiente cantidad presente en 100g de la proteína de referencia.

La proteína de referencia se caracteriza por los tenores siguientes, referidos a 100g (FAO/OMS/UNU. Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág. 121):

DL-METIONINA+L-CISTINA	2,5 g
L-FENILALANINA+L-TIROSINA	6,3 g
L-HISTIDINA	1,9 g
L-ISOLEUCINA	2,8 g
L-LEUCINA	6,6 g
L-LISINA	5,8 g
L-TREONINA	3,4 g
L-TRIPTOFANO	1,1 g
L-VALINA	3,5 g

El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado con aminoácidos no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.

Los alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trata seguido de la indicación Fortificado con Aminoácidos Esenciales. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y listado cuali-cuantitativo de los aminoácidos agregados.

Artículo 1368 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Las leches fluidas fortificadas con Vitaminas A ó D o A y D (enteras, descremadas, parcialmente descremadas) resultantes de la adición a la leche de los preparados vitamínicos correspondientes, deberán contener:

a) Vitamina A: no más de 2500 U.I. por litro

b) Vitamina D: no más de 400 U.I. por litro

Las leches en polvo enteras, descremadas o parcialmente descremadas fortificadas deberán ser adicionadas con cantidades tales de esos preparados vitamínicos que una vez reconstituidas cumplan con las mismas exigencias impuestas al respecto para las leches fluidas.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Fortificada con Vitamina A o Fortificada con Vitamina D o Fortificada con Vitaminas A y D, según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345.

La indicación del requerimiento diario y el por ciento del mismo que cubre la ingesta diaria del alimento (1364).

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

Artículo 1369 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Alimentos Enriquecidos aquellos a los que se han adicionado nutrientes esenciales (Vitaminas y/o minerales y/o proteínas y/o aminoácidos esenciales y/o ácidos grasos esenciales) con el objeto de resolver deficiencias de la alimentación que se traducen en fenómenos de carencia colectiva.

La elaboración y expendio de dichos alimentos será permitida cuando:

a) La autoridad sanitaria competente determine las adiciones necesarias y sus concentraciones, los tipos de alimentos sobre los que se podrán efectuar, las exigencias de rotulación, las características del expendio y el alcance del mismo.

b) Se haya probado que las deficiencias de alimentación no pueden ser corregidas en forma económica con alimentos normales o corrientes.

c) Las carencias deberán ser establecidas por la comunidad científica que identificará el problema, los grupos poblacionales afectados y la magnitud del alcance (regional, multiregional o nacional).

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU VALOR ENERGETICO

Artículo 1370 - (Res. MSyAS N° 1542/90)

a) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Valor Energético o Calórico Reducido se entiende a los alimentos que proveen una cantidad de energía no superior al 70% de la que provee el alimento corriente correspondiente.

Un alimento de valor energético o calórico reducido no debe ser nutricionalmente inferior al alimento corriente, excepción hecha del contenido energético.

A estos efectos se considera que la inferioridad nutricional incluye cualquier reducción en el contenido de un nutriente esencial que se encuentre presente en una cantidad medible, pero no incluye la reducción en el contenido de hidratos de carbono y/o lípidos.

Se entiende por una cantidad medible de un nutriente esencial (proteína, vitamina, ácido graso poliinsaturado o mineral) presente en 100g o 100 cm³ en una cantidad especificada del alimento tal como se lo consume corrientemente, al 2% de la ingesta diaria recomendada de ese nutriente esencial.

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según las siguientes condiciones:

- *Aspartamo*: hasta 500 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir y hasta 1000 mg/100g para goma de mascar.
- *Sacarina*: 20 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir.
- *Ciclamato*: 100 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir.

No se admite la elaboración de bebidas alcohólicas de contenido energético reducido.

b) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Bajas Calorías (exceptuando bebidas) se entiende a los alimentos que proveen un máximo de 40 kcal por porción recomendada lista para consumir y que tengan una densidad energética no mayor de 40 kcal por 100g ó 100 cm³ del alimento listo para consumir.

No deben ser nutricionalmente inferiores al alimento corriente que sustituyen, como se indica en a). Se admite el uso de los edulcorantes no nutritivos según las condiciones de uso indicadas en a).

- c) (Res. MSyAS N° 762/94) Con la designación de Bebidas sin Alcohol Dietéticas de Bajas Calorías o Bebidas sin Alcohol Dietéticas, se entiende a la bebida que provee como máximo 20 Kcal/100 cm³.

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según las siguientes condiciones de uso:

- Aspartamo máx: 100 mg/100 cm³;
- Sacarina máx: 15 mg/100 cm³;
- Ciclamato máx: 100 mg/100 cm³

En los productos para preparar bebidas por dilución, se admite como máximo la concentración de edulcorantes no nutritivos que resulta de multiplicar el máximo permitido en la bebida lista para el consumo por la dilución a efectuar y por el factor 0,75.

En los productos para preparar alimentos y bebidas mediante la incorporación de otros ingredientes se deberá considerar la concentración de edulcorantes no nutritivos y el cálculo en kcal en el alimento o bebida listos para consumir.

Los alimentos consignados en los Incs a), b) y c) se rotularán con la denominación del producto de que se trata y la indicación Reducido en Calorías ó De Bajas Calorías según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

Si contienen edulcorantes no nutritivos deberá incluirse:

- 1) La declaración cuali-cuantitativa de los edulcorantes no nutritivos en mg/100g ó 100 cm³, con caracteres no menores de 1,5 mm de altura.
- 2) Podrán indicarse las kcal ahorradas frente a igual ingesta de alimento corriente correspondiente así como llevar las indicaciones Para Dietas Restringidas en Calorías y Consulte a su Médico.

Los alimentos corrientes que cumplan con los requisitos energéticos que se exigen a los alimentos dietéticos de bajas calorías (Inc b) podrán llevar la leyenda “*El/La..., Es un Alimento de Bajas Calorías*”, llenando el espacio en blanco con la denominación del alimento.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION GLUCIDICA

Artículo 1371 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Bajo Valor Glucídico se entiende los que presentan una disminución con respecto a los alimentos corrientes correspondientes, de los contenidos de los siguientes carbohidratos asimilables: Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos, de acuerdo al siguiente esquema:

- a) Alimentos amiláceos (pan, pastas, harinas, productos de panadería y pastelería y otros similares): deberán presentar una reducción no menor del 30% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.
- b) Mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, postres y otros productos similares: no deben contener más del 10% p/p de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.
- c) Otros alimentos: deberán presentar una reducción no menor del 50% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.
- d) (Res. MSyAS N° 1542/90), Derogado

Podrán emplearse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol y Xilitol y los edulcorantes no nutritivos autorizados: Aspartamo, Sacarina y Ciclamato con las restricciones de uso consignadas en el Artículo 1364.

(Res. MSyAS N° 101/93) Podrán emplearse los siguientes edulcorantes no nutritivos autorizados: Aspartamo, Sacarina y Ciclamato con las restricciones de uso consignadas en el Artículo 1364, por el siguiente que quedará redactado de la siguiente forma:

Podrán emplearse Polidextrosa y Polidextrosa K para la elaboración de:

- Aderezos para Ensaladas,
- Budines y Rellenos,
- Caramelos Duros y Blandos,
- Confituras y Merengues,
- Gelatinas,
- Gomas de Mascar,
- Helados,
- Mezclas para Hornear,
- Mezclas y Postres Lácteos,
- Productos horneados,

no fijándose límite para su empleo quedando regulado por las buenas prácticas de manufactura.

Cuando se utilice para Productos Dietéticos, si la porción simple comestible contiene más de 15 g de Polidextrosa o Polidextrosa K, el rótulo deberá indicar: “*Individuos sensibles pueden experimentar un efecto laxativo por consumo excesivo de este producto*” o frase similar.

Asimismo pueden utilizarse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol, Xilitol y Jarabe de Maltitol quedando regulado su empleo por las buenas prácticas de manufactura.

Puede utilizarse Manitol con las siguientes limitaciones:

- Golosinas y Caramelos duros, hasta 5%
- Chiclos hasta 40%;
- Golosinas blandas, Caramelos en Barra y Chocolate: hasta 30%
- Pastillas, Confitos, y Chocolates para horno hasta 8%;
- Mermeladas y Jaleas: hasta 15%; y
- todo otro alimento: hasta 2,5%

Podrán emplearse también los edulcorantes no nutritivos autorizados por el presente Código: Aspartamo, Sacarina; Ciclamato, Estevióside, Neohesperidina dihidrochalcona y Acesulfame K con las restricciones establecidas.

(Res. MSyAS N° 1505/88) El contenido de lípidos no deberá ser superior al de los alimentos comparables de consumo corriente.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación “*Alimento Dietético de Contenido Glucídico Reducido*” ó “*De Bajo Valor Glucídico*”.

Si paralelamente cumplen con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1370) podrán llevar además las leyendas Reducido en Calorías ó Bajas Calorías.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación indicados en el Artículo 1345. Si contiene edulcorantes no nutritivos debe consignar además las indicaciones del Artículo 1349.

Los polialcoholes y los edulcorantes no nutritivos serán indicados por sus nombres específicos.

Además se incluirá la siguiente información nutricional:

- 1) El contenido total combinado de carbohidratos asimilables (Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos, así como polialcoholes).
- 2) El contenido total combinado de Mono-, Di-, Oligosacáridos y polialcoholes.
- 3) El contenido de polialcoholes (sorbitol y xilitol), expresado en gramos por 100g ó 100 cm³ de alimento, según corresponda, tal como se consume; adicionalmente podrá indicarse por cantidad especificada de alimento sugerida para el consumo.

(Res. MSyAS N° 1505/88) El producto deberá llevar la indicación del valor energético con caracteres de buen realce y visibilidad y altura no menor de 2 mm.

Artículo 1372 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Con la designación de “*Alimento de Contenido Bajo en Lactosa*” y “*de Alimento de Contenido Reducido en Lactosa*” se entiende aquellos alimentos cuyo valor dietario especial resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa o una combinación de estos métodos.

El alimento de bajo contenido de lactosa no contendrá más de 5% de la proporción de lactosa del alimento corriente correspondiente.

El alimento de contenido reducido de lactosa no contendrá más del 30% de la proporción del alimento corriente correspondiente.

Para la preparación de leche de bajo contenido de lactosa se podrá emplear β -galactosidasa en la proporción necesaria para hidrolizar la lactosa de la leche.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación Bajo en Lactosa ó Reducido en Lactosa y los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Además deberán llevar la indicación del porcentaje de reducción del contenido de lactosa (95% ó 70%) según corresponda y del contenido de lactosa y galactosa expresado en miligramos por 100g ó 100 ml.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION PROTEICA

Artículo 1373 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Productos de Alto Contenido en Gluten (pan, fideos, bizcochos y otros) los elaborados con harinas disminuidas en su contenido en almidón ya sea por extracción de éste o por el agregado únicamente de gluten en polvo.

No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al gluten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco.

Artículo 1374 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Harina o Polvo de Gluten al producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.).

Deberá contener como máximo 12% de almidón y 10% de humedad a 100-105°C.

Artículo 1375 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Sin reglamentar.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION LIPIDICA

Artículo 1376 - (Res Conj. SPyRS N° 026 y SAGPA N° 162/2000) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Contenido Lipídico Reducido se entienden aquellos que contienen como máximo el 50% del contenido lipídico de los alimentos corrientes correspondientes, listos para el consumo.

Esta reducción no podrá ser obtenida por la adición al producto de hidrocarburos.

No deberán ser nutricionalmente inferiores de acuerdo al Artículo 1370 Inc a).

Podrán ser adicionados de:

- Vitamina A: 1000 a 6000 U.I./100g
- Beta Caroteno

- Acido Sórbico y sus Sales de Sodio, Potasio y Calcio: máx. 1g/kg (como ácido).
- Mono y Diglicéridos de Acidos Grasos
- Lecitina
- Espesantes-Estabilizantes
- Caseinatos de Sodio, Potasio y Calcio y/u otras proteínas lácteas.

Se admite el uso de olestra (octa, hepta, hexa ésteres de ácidos grasos de cadena larga con sacarosa) en productos de copetín (snacks) salados o picantes pero no dulces.

En estos alimentos se podrá utilizar olestra en reemplazo de grasas y aceites para freír u hornear, como acondicionador de masa, en sprays, como ingrediente de rellenos o en aromatizantes-saborizantes. En el caso de utilizar olestra deberán ser incorporadas las siguientes Vitaminas: 1,9 mg de Alfatocoferol, 51 eq Retinol (como Acetato o Palmitato de Retinol); 12 UI Vitamina D y 8 microgramos de Vitamina K, por gramo de olestra.

El olestra deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- Contenido libre de ácidos grasos 0,5 %
- Residuo de ignición 0,5 %
- Total de metales pesados (Pb) ∫10 ppm
- Plomo ∫0,1 ppm
- Total metanol disponible ∫300 ppm
- Agua ∫|| 0,1 %
- Índice de peróxido 10 meq/kg

Los alimentos de bajo contenido lipídico se rotularán con la denominación del producto de que se trate y con la indicación "reducido en valor lipídico" ó "de contenido graso reducido" consignando las exigencias de rotulación del Artículo 1345. Si paralelamente cumple con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1385) podrán llevar las leyendas "reducido en calorías ó bajas calorías.

Como excepción, en el caso de alimentos corrientes de alto contenido graso para los que el presente Código ha establecido un contenido mínimo de materia grasa del 70%, se admitirá una reducción del contenido lipídico de como mínimo el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

En la rotulación de un alimento que contenga olestra deberá consignarse: "*Este producto contiene olestra. El olestra puede causar malestar abdominal y flojedad en las deposiciones. Disminuye la absorción de vitaminas A, D, E y K*".

Deberá cumplir con las exigencias generales de rotulación.

Las mencionadas leyendas deberán figurar en letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Estos productos no se podrán considerar Alimentos fortificados.

Artículo 1377 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Con la designación de Alimentos Dietéticos con Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana se entienden los alimentos que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana como mínimo del 90% del tenor total de lípidos; este porcentaje podrá ser reducido al 80% en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico, linolénico y araquidónico superior o igual al 10% del tenor total de ácidos grasos.

Por triglicéridos de cadena mediana se entienden los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 ó 12 átomos de carbono. Podrán ser adicionados de los aditivos mencionados en el Artículo 1376.

Estos productos se rotularán de acuerdo a las exigencias del Artículo 1345 con la indicación Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana. *Deberán consignar el contenido porcentual de triglicéridos de cadena mediana.*

Artículo 1378 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Con la designación de “Grasa Dietética con Tenor Garantido en Ácidos Grasos Esenciales” se entiende la grasa alimenticia concreta, de punto de fusión como mínimo de 20°C, que contiene por lo menos el 50% de ácidos linoleico y araquidónico referidos al total de ácidos grasos. Deberán contener como mínimo 1 mg de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

Podrán ser adicionados de los aditivos mencionados en el Artículo 1376 a excepción de los caseinatos de sodio, potasio y calcio. Este producto se rotulará de acuerdo con las exigencias del Artículo 1345 con la indicación Tenor Garantido de Ácidos Grasos Esenciales. Deberá consignar el contenido de ácidos grasos esenciales expresado en gramos por 100 gramos del producto.

Artículo 1378bis - (Res. MSyAS N° 305/93) - Con la designación de Alimento dietético sin Colesterol se entiende a aquellos que normalmente lo contienen pero que han sido elaborados sólo con materias primas que no aporten colesterol o los que mediante un adecuado proceso tecnológico logren eliminar totalmente el colesterol de su composición normal.

Estos alimentos se rotularán con la denominación específica del producto original y la indicación “Sin Colesterol” próxima a la misma.

Si paralelamente cumplen otros requisitos de un alimento reducido en tenor graso y/o de un alimento reducido en calorías, en la rotulación deberán consignar los requisitos del Artículo 1345 del presente Código.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION MINERAL

Artículo 1379 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Se entiende por Alimento de Bajo Contenido en Sodio aquellos en los cuales se ha reducido sensiblemente su contenido, constituyendo un medio para regular la ingesta de sodio.

Se clasifican en:

- *Alimentos bajos en sodio:* entre 40 y 120 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.
- *Alimentos muy bajos en sodio:* menos de 40 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido *de la indicación Bajo en Sodio ó Muy Bajo en Sodio* según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y el contenido de sodio en miligramos por 100g de producto terminado. Deberá declararse la adición de sal dietética baja en sodio (Artículo 1380) y cuando se trate de una mezcla salina compuesta total o parcialmente por sales de potasio deberá indicarse el contenido total de potasio en 100 g de alimento listo para consumir.

Artículo 1380 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Con la denominación de Sal Dietética Baja en Sodio se entienden las mezclas salinas, que por su sabor (sin aditivos aromatizantes) sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio). Podrán ser adicionadas de sustancias antiaglutinantes y/o sápidas aromáticas.

Podrán ser constituidas por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Ácidos: cítrico, tartárico, glutámico, adípico o sus mezclas.
- b) Sales de colina de los ácidos: acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, cítrico.

- c) Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, aisladamente o en mezclas en no más del 2,0%. Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más del 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel).
- d) Aceites esenciales y/o esencias artificiales en no más del 1,0%.
- e) Apio, orégano, cebolla, ajo y/u otros vegetales permitidos, deshidratados y finamente molidos, en cantidad no mayor del 15,0%.

Las sales dietéticas bajas en sodio no deberán contener cantidades superiores a:

- 1) 3,0% p/p de colina en el producto.
- 2) 4,0% p/p de fósforo en el producto.
- 3) 20,0% p/p de magnesio, de la suma de cationes potasio, calcio y amonio.
- 4) 4,0% p/p de amonio en el producto.
- 5) 120 mg de sodio por 100 g de producto.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y las siguientes exigencias:

- Llevarán en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la denominación: “*Sal Dietética Baja en Sodio*”.
- Si se hubiere elaborado con la adición de apio, orégano, cebolla, ajo y/u otros deberá rotularse “*Sal Dietética Baja en Sodio Con ...*” (llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia agregada).
- Si se hubiera elaborado con esencias naturales y/o sintéticas deberá rotularse “*Sal dietética Baja en Sodio con Esencia de ...*” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural). Si la esencia fuera artificial o una mezcla de esencias naturales y artificiales se rotulará “*Sal Dietética Baja en Sodio con Esencia Imitación a ...*” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o esencias que imitan).
- En todos los casos, se consignará en el rótulo, con caracteres y en lugar bien visible el contenido porcentual de aniones y cationes, así como la declaración cuali-cuantitativa del o de los antiaglutinantes.
- Por debajo de la denominación del producto y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, deberá figurar la leyenda Para su Uso, “*Consulte al Médico*”.

Artículo 1381 - (Res MSyAS N° 074/98)

SUPLEMENTOS DIETARIOS.

Los Suplementos Dietarios se regirán por las siguientes normas:

Inciso 1° - Incorporanse los Suplementos Dietarios al Registro Nacional Unico (R.N.U.) de Productos, en el que quedarán registradas las autorizaciones de comercialización de tales productos otorgadas por la autoridad competente. Establécese que sólo se inscribirán en el Registro Nacional Unico (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que respondan a la definición establecida en el inciso 2° del presente artículo.

Inciso 2° - Se definen como Suplementos Dietarios a los productos destinados a incrementar la ingesta dietaria habitual, suplementando la incorporación de nutrientes en la dieta de las personas sanas que, no encontrándose en condiciones patológicas, presenten necesidades básicas dietarias no satisfechas o mayores a las habituales. Siendo su administración por vía oral, deben presentarse en formas sólidas (comprimidos, cápsulas, granulados, polvos u otras) o líquidas (gotas, solución, u otras), u otras formas para absorción gastrointestinal, contenidas en envases que garanticen la calidad y estabilidad de los productos.

Podrán contener en forma simple o combinada: péptidos, proteínas, lípidos, lípidos de origen marino, aminoácidos, glúcidos o carbohidratos, vitaminas, minerales, fibras dietarias y hierbas con las limitaciones indicadas en el inciso 3°, todos en concentraciones tales que no tengan indicación terapéutica o sean aplicables a estados patológicos.

Los Suplementos Dietarios de lípidos marinos estarán constituidos por un aceite aislado o mezcla de aceite de peces u otros organismos marinos.

En el caso de estar constituidos por triglicéridos de peces u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido decosaheptaenoico (DHA) no menores de 6% cada uno y cuando se encuentren constituidos por concentrados de triglicéridos de aceite de pescado u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido decosaheptaenoico (DHA) no menores de 15 y 10% respectivamente.

No se autorizarán suplementos dietarios que contengan Triptofano agregado en su formulación.

Inciso 3° - Las hierbas, que no se encuentren descriptas en este Código, y se soliciten como ingredientes de suplementos dietarios deberán ser previamente aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Inciso 4° - Defínese como Ingesta Diaria de Referencia (IDR) al nivel de ingesta diaria que es suficiente para satisfacer los requerimientos de los nutrientes de casi todos los individuos de un grupo. Los nutrientes propuestos para suplementar la dieta deberán proveer no menos del 20% de la IDR de acuerdo a los valores que figuran en las Tablas I, II y III que se transcriben a continuación:

TABLA I
INGESTA DIARIA REFERENCIA (IDR) DE VITAMINAS Y MINERALES

VITAMINAS	UNIDADES	IDR
A	U.I	5000
C	mg	60
D	U.I	400
E	U.I	30
K	µg	80
TIAMINA (B1)	mg	1.5
RIBOFLAVINA (B2)	mg	1.7
NIACINA	mg	20
PIRIDOXINA (B6)	mg	2
ACIDO FOLICO	µg	400
CIANOCOBALAMINA (B12)	µg	6
BIOTINA	µg	300
AC. PANTOTENICO	mg	10

MINERALES	UNIDADES	IDR
-----------	----------	-----

CALCIO	mg	1000
HIERRO	mg	18
FOSFORO	mg	1000
MAGNESIO	mg	400
ZINC	mg	15
ODO	µg	150
SELENIO	µg	70
COBRE	mg	2
MANGANESO	mg	2
CROMO	µg	120
MOLIBDENO	µg	75

Nota: Esta tabla se utilizará para realizar los cálculos de los requerimientos diarios de referencia que aporte cada nutriente, según la ingesta diaria indicada en el rotulado del suplemento.

Equivalencias:

1 RE = 1 µg de retinol o 6 µg β caroteno = 3,3 U.I. de Vit. A

Como colecalciferol: 10µg = 400 U.I. de Vit. D.

Equivalentes de α tocoferol: 1 mg d- αTocoferol = 1mg de Vit. E

TABLA II

INGESTA DIARIA REFERENCIA PARA NIÑOS MAYORES DE 4 AÑOS

Vitaminas	UNIDADES	IDR
A	U.I	2500
C	mg	40
D	U.I	100
E	U.I	30
Tiamina (B1)	mg	1.3
Riboflavina (B2)	mg	1.9
Niacina	mg	21
Piridoxina (B6)	mg	2
Acido Folico	µg	200
Cianocobalamina (B12)	µg	2
Biotina	µg	300
Ac. PANTOTENICO	mg	10

MINERALES	UNIDADES	IDR NIÑOS
CALCIO	mg	1000
HIERRO	mg	18
FOSFORO	mg	1000
MAGNESIO	mg	400
ZINC	mg	15
YODO	µg	150
COBRE	mg	2

TABLA III

**INGESTA DIARIA REFERENCIA PARA NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS
Y EMBARAZADAS 2° Y 3° TRIMESTRE Y LACTANCIA HASTA EL 6° MES**

VITAMINAS	UNIDADES	NIÑOS (MENORES DE 4 AÑOS)	EMBARAZADAS Y LACTACION
A	U.I	1200	4000
C	mg	20	50
D	U.I	100	400
E	U.I	30	30
TIAMINA (B ₁)	mg	0.8	1.5
RIBOFLAVINA (B ₂)	mg	1.2	2.1
NIACINA	mg	13	18
PIRIDOXINA (B ₆)	mg	2	2.5
ACIDO FOLICO	µg	100	400
CIANOCOBALAMINA (B ₁₂)	µg	1.5	3
BIOTINA	µg	300	300
AC. PANTOTENICO	mg	10	10

MINERALES	UNIDADES	NIÑOS	EMBARAZADAS Y LACTACION
CALCIO	mg	1000	1700
HIERRO	mg	12	21
FOSFORO	mg	1000	1500 (*)
MAGNESIO	mg	400	450

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO “ACTUALIZADO”

ZINC	mg	15	15
IODO	µg	150	150
COBRE	mg	2	2

(*) No debe ser mayor que la cantidad de calcio.

Referencia: CFR 104.20 TITLE 21 (1985)

Inciso 5° - Defiense como Niveles de No Observación de Efectos Adversos (NOEA) a la ingesta máxima de determinado nutriente no asociada con efectos adversos. Los valores establecidos son los que figuran en la Tabla IV que se transcribe a continuación:

TABLA IV

NIVELES DE NO OBSERVACION DE EFECTOS ADVERSOS (NOEA)

VITAMINAS	UNIDADES	NOEA
A	U.I	10000
BETA-CAROTENO	mg	25
C	mg	1000
D	U.I	800
E	U.I	1200
K	µg	30000
TIAMINA (B1)	mg	50
RIBOFLAVINA (B2)	mg	200
NIACINA	mg	500
PIRIDOXINA (B6)	mg	200
ACIDO FOLICO	µg	1000
CIANOCOBALAMINA (B12)	µg	3000
BIOTINA	mg	2500
Ac. PANTOTENICO	mg	1000

MINERALES	UNIDADES	NOEA
CALCIO	mg	1500
HIERRO	mg	65
FOSFORO	mg	1500
MAGNESIO	mg	700
ZINC	mg	30
IODO	µg	1000

SELENIO	µg	200
COBRE	mg	9
MANGANESO	mg	10
CROMO	µg	200
MOLIBDENO	µg	350

Los suplementos dietarios para embarazadas, lactancia y niños no podrán superar los límites establecidos en las Tablas I y III del inciso 4 del presente Artículo.

Inciso 6° - Establécese que no se inscribirán en el Registro Nacional Unico (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que contengan nutrientes cuyos valores de ingesta diaria superen los niveles establecidos en el inciso anterior, aún cuando no se les atribuyan indicaciones terapéuticas.

Inciso 7° - En el rótulo de todos los suplementos dietarios se consignarán asimismo las leyendas: *"Consulte a su médico antes de consumir este producto"*, *"No utilizar en caso de embarazo, lactancia ni en niños"*, salvo en aquellos productos que sean específicos para estos casos. *"Mantener fuera del alcance de los niños"*.

En el caso que superen los valores de IDR en el rótulo deberá consignarse la siguiente advertencia: *"Supera la ingesta diaria de referencia"* en los nutrientes que correspondan.

- a) En caso de suplementos dietarios que contengan en su composición Vitaminas Liposolubles (A,D,E, y/o K) en cantidad superior a la IDR en el rótulo deberá consignarse la siguiente advertencia: *"Este producto puede provocar efectos tóxicos por acumulación de vitaminas liposolubles (A, D, E, y/o K); no vuelva a consumirlo sin consultar a su médico"*.
- b) En caso de contener en su composición Hierro en cantidad superior a la IDR deberá consignar la siguiente advertencia: *"Este producto contiene Hierro y debe ser consumido únicamente por individuos sanos, antes de consumirlo consulte a su médico"*.
- c) En caso de contener en su composición Glúcidos deberá consignar la siguiente advertencia: *"Este producto no debe ser utilizado por diabéticos"*
- d) En caso de contener en su composición Cromo deberá consignar la siguiente advertencia: *"Diabéticos: este producto contiene cromo. Consulte a su médico"*.
- e) En el caso de contener en su composición Ingredientes de Alto Valor Calórico deberá consignar la siguiente advertencia: *"Este producto esta indicado para personas que realizan una actividad física que requiere un aporte de calorías diarias superior al promedio de la población (2.000 cal./día). Su consumo debe realizarse bajo estricto control médico"*.
- f) En el caso de contener en su composición Fenilalanina o Aspartamo deberá consignarse la siguiente advertencia: *"Contiene fenilalanina: contraindicado para fenilceturónicos"* u otra similar.

El texto de todas las advertencias deberá tener caracteres de buen realce y visibilidad.

En ningún caso deberá figurar la expresión *"Venta Libre"*.

Inciso 8° - El rótulo de los suplementos dietarios deberá cumplir los requisitos establecidos en este Código detallando la información nutricional, consignando el nombre de los nutrientes, sus contenidos por unidad o porción y el porcentaje de la IDR para cada uno.

Las hierbas deberán declararse en el listado de ingredientes mediante su denominación común, denominación botánica y mencionando la parte somática de la planta utilizada.

Asimismo deberá figurar la fecha de vencimiento del producto, las condiciones de almacenamiento del mismo y de corresponder, la forma de conservación una vez abierto el envase.

Inciso 9º - En el rótulo, como en la publicidad de los suplementos dietarios no deberán figurar indicaciones terapéuticas atribuibles a los mismos. Asimismo no deberán incluirse en los mismos afirmaciones que no estén demostradas científicamente y/o que puedan inducir a error en cuanto a las propiedades del producto.

Inciso 10 - El sobrerótulo (rótulo complementario), de los suplementos dietarios importados deberá estar escrito en idioma español; el tamaño de la letra utilizada deberá garantizar su lectura, sin necesidad de instrumentos ópticos por personas de visión normal o corregida. No deberá contener textos que contravengan lo establecido en los incisos precedentes.

Inciso 11 - A los efectos de la elaboración, importación y/o, exportación de los Suplementos Dietarios se deberá solicitar previamente la inscripción en el Registro ante la Autoridad Sanitaria competente, cumplimentando los requisitos de información y documentación correspondiente.

Inciso 12 - Para la obtención de la autorización mencionada en el inciso precedente, sin perjuicio de los requisitos que la Autoridad Competente determine, se evaluará y aprobará el rótulo y sobrerótulo de cada producto.

A tal fin se exigirá la presentación del proyecto de rótulo redactado de acuerdo a lo establecido en los incisos 7º a 10 del presente artículo.

Inciso 13 - El material de promoción o publicidad del suplemento dietario que tenga tránsito federal, cualquiera fuera el medio empleado para su difusión, deberá estar autorizado previamente por la Autoridad Sanitaria Nacional. El contenido de la publicidad no podrá modificar la información de los rótulos aprobados. En el caso de incluirse en la publicidad información adicional que, por razones de espacio no estuviese incluida en el rótulo, la misma deberá estar avalada por trabajos científicos internacionales.

Inciso 14 - Para los productos a ser importados se define como evidencia de comercialización, la documentación probatoria autorizando el consumo del Suplemento Dietario en el mercado interno del país de origen. A los efectos del cumplimiento del presente inciso será aceptado únicamente el Certificado de Libre Venta expedido por el organismo gubernamental competente del país invocado.

Inciso 15 - Las autorizaciones de comercialización de los Suplementos Dietarios tendrán una validez de cinco (5) años. Sin perjuicio de ello, la Autoridad Sanitaria Nacional podrá disponer la prohibición de venta de tales productos cuando razones de orden científico técnico permitan concluir que su consumo resulta perjudicial para la salud de la población.

Inciso 16 - Las inscripciones de los Suplementos Dietarios obtenidas con anterioridad a la vigencia de este artículo deberán adecuarse a los términos del mismo dentro del plazo de doce (12) meses.

Inciso 17 - El titular del producto será solidariamente responsable, con el Director Técnico del establecimiento, del cumplimiento de lo establecido en el presente artículo.

Artículo 1382 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1383 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1384 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1385 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1386 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1387 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1388 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1389 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

Artículo 1390 - (Res. MSyAS N° 1505/88) Anulado

ANEXO al Artículo XVII

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

SALUD PUBLICA

Disposición 7107/98

Apruébense los requisitos de información y documentación para la Inscripción de Productos Alimenticios y Suplementarios Dietarios y su Instructivo, para su utilización a nivel nacional, en el marco del Pacto Federal para la Fiscalización y Registro de Alimentos.

BS. AS., 21/11/98

B.O.: 03/12/98

VISTO:

La Resolución N° 74/98 del Ministerio de Salud y Acción Social, la Disposición N° 2612-ANMAT-97 y el Expediente N° 1-47-10444-98-5 del Registro de esta Administración Nacional y,

CONSIDERANDO:

Que por la referida Resolución, dictada el 5 de febrero de 1998, fueron adoptadas las definiciones y recomendaciones internacionales relativas a la aptitud sanitaria de los suplementos dietarios, incorporándolas bajo ese título al Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) como Artículo 1381.

Que la vigencia de las precitadas regulaciones torna necesario modificar los requisitos de información y documentación para la inscripción de suplementos dietarios en el Registro Nacional de tales productos, oportunamente establecidos por Disposición N° 2612-ANMAT-97 del 28 de mayo de 1997.

Que sin perjuicio de las competencias propias de cada jurisdicción provincial y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires, los compromisos asumidos en el Pacto Federal para la Fiscalización y Registro de Alimentos imponen la necesidad de configurar un sistema de tratamiento de la información, claro, predecible y eficaz, que pueda ser utilizado por la autoridad sanitaria de cualquiera de las jurisdicciones que así lo requieran.

Que a fin de eficientizar la evaluación de las solicitudes de inscripción de suplementos dietarios por parte del Instituto Nacional de Alimentos dependiente de esta Administración Nacional, resulta necesario establecer las responsabilidades primarias de cada unidad operativa y la secuencia de acciones correspondientes.

Que el Instituto Nacional de Alimentos, el Departamento de Estudios y Proyectos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en uso de las facultades conferidas por el Decreto N° 1490/92.

Por ello,

**EL DIRECTOR NACIONAL DE LA ADMINISTRACION NACIONAL DE
MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA**

DISPONE:

Artículo 1° -Apruébense para su utilización a nivel nacional, dentro del marco del Pacto Federal para la Fiscalización y Registro de Alimentos, los requisitos de información y documentación para la Inscripción de Productos Alimenticios y Suplementos Dietarios y su Instructivo, respectivamente contenidos en los Anexos I y II de la presente Disposición.

Artículo 2° -Apruébase la secuencia de acciones que deberán observar las unidades operativas y de responsabilidad primaria de esta Administración Nacional, intervinientes en el procedimiento de inscripción

de suplementos dietarios en el Registro Nacional de Productos Alimenticios, contenida en el Anexo III de la presente Disposición.

Artículo 3° -El sistema de tratamiento de la información establecido en la presente será de aplicación por el Instituto Nacional de Alimentos a partir de la fecha en que se publique esta Disposición en el Boletín Oficial.

Artículo 4° -Derógase la Disposición N° 2612-ANMAT-97 del 28 de mayo de 1997.

Artículo 5° -Regístrese; comuníquese a las Cámaras representativas del sector alimenticio y de suplementos dietarios y a las Autoridades Sanitarias de las jurisdicciones provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. -Pablo M. Bazerque.

ANEXO I

MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL	SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INCUYENDO SUPLEMENTOS DIETARIOS
--------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INDICE

	DATOS A COMPLEMENTAR EN EL FORMULARIO	
1.	DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO	<input type="checkbox"/>
1.1.	Nombre o Razón Social	<input type="checkbox"/>
1.2.	Domicilio Legal	<input type="checkbox"/>
1.3.	Domicilio constituido de corresponder.	<input type="checkbox"/>
1.4.	Número de C.U.I.T.:	<input type="checkbox"/>
1.5.	Número Inscripción ANA (solo en caso de importación / exportación)	<input type="checkbox"/>
1.6.	Titular, Representante legal o Apoderado	<input type="checkbox"/>
2.	DATOS DEL ESTABLECIMIENTO.	<input type="checkbox"/>
2.1.	Número de R.N.E.	<input type="checkbox"/>
2.2.	Director Técnico / Profesional responsable (de ser exigible s/requerimiento del C.A.A.).	<input type="checkbox"/>
2.3.	Participación de establecimientos contratados.	<input type="checkbox"/>
2.4.	Actividad del Establecimiento	<input type="checkbox"/>
2.5.	Rubros Habilitados del Establecimiento	<input type="checkbox"/>
3.	DATOS DEL PRODUCTO.	<input type="checkbox"/>
3.1.	Denominación de venta propuesta.	<input type="checkbox"/>
3.2.	Denominación de venta definitiva.	<input type="checkbox"/>
3.3.	Marca.	<input type="checkbox"/>
3.4.	Nombre comercial o de fantasía.	<input type="checkbox"/>
3.5.	Origen de elaboración	<input type="checkbox"/>
3.6.	Número de Identificación del producto asignado por el establecimiento en forma correlativa	<input type="checkbox"/>
3.7.	Condiciones para su conservación.	<input type="checkbox"/>

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO "ACTUALIZADO"

3.8.	Envases del alimento	<input type="checkbox"/>
3.9.	Envases y materiales destinados a estar en contacto con el alimento (sólo para establecimientos que elaboren sus envases).	<input type="checkbox"/>
3.10	Sólo para suplementos dietarios	<input type="checkbox"/>
3.11.	Ingredientes. Composición decreciente y cuando corresponda porcentual, de acuerdo al C.A.A. Para Suplementos Dietarios designar los ingredientes activos en orden decreciente de peso y a continuación los aditivos de la misma manera.	<input type="checkbox"/>
3.12.	Descripción del proceso de elaboración del producto alimenticio.	<input type="checkbox"/>
4.	DOCUMENTACION REQUERIDA.	
4.1.	Para productos nacionales: proyecto de rótulos por triplicado de acuerdo a la legislación vigente	<input type="checkbox"/>
4.2.	Para productos importados: Rótulo en idioma original con su correspondiente traducción al idioma nacional por Traductor Público y proyecto de rótulo complementario o proyecto de rótulo en español (de acuerdo a la legislación vigente) en todos los casos por triplicado. Para Suplementos Dietarios: Adjuntar rótulo secundario y/o folletos internos por triplicado (de corresponder).	<input type="checkbox"/>
4.3.	Constancia de elaboración, libre circulación o comercialización y aptitud para el consumo humano en el país de origen, emitido por la Autoridad Sanitaria competente o Cámara de Comercio debidamente autorizada; con indicación expresa de su denominación genérica y marca o nombre de fantasía utilizado en el país de origen y/o el que se utilizará en la Argentina. Para Suplementos Dietarios, se aceptará exclusivamente Certificado de Libre Venta expedido por el organismo gubernamental competente del país involucrado. (Art. 1381 Inc. 14) y fórmula cualicuantitativa de origen.	<input type="checkbox"/>
4.4.	Para los productos importados, cuyo país de origen no esté incluido en el Anexo I del Decreto 1812/92 y para los aditivos alimentarios, deberán presentar análisis del mismo, para verificar si se encuadra en las exigencias del Código Alimentario Argentino	<input type="checkbox"/>
4.5.	Acreditación de la personería del Titular y/o Representante Legal y/o Apoderado 5 firmante de la solicitud.	<input type="checkbox"/>
4.6.	Nota o contrato suscrito por las partes, para la elaboración o procesos intermedios o almacenaje con acreditación de personería de cada uno de los firmantes,	<input type="checkbox"/>
4.7.	Comprobante de la inscripción ante A.N.A. (sólo en caso de importación / exportación)	<input type="checkbox"/>
4.8.	Comprobante del pago de arancel.	<input type="checkbox"/>

MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL	SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INCUYENDO SUPLEMENTOS DIETARIOS
--------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EXPEDIENTE NUMERO

1. DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO.

1.1. Nombre o Razón Social:

Calle y número:

Localidad: Código Postal:

Provincia:

Teléfono: Fax:

1.2. Domicilio legal.

Calle y número:

Localidad:

Código Postal:

Provincia:

Teléfono: Fax:

1.3. Domicilio constituido (de corresponder):

Calle y número:

Localidad:

Código Postal: .

Provincia:

Teléfono: Fax:

1.4. Número de C.U.I.T.:

1.5. Número Inscripción ANA (solo en caso de importación / exportación)

1.6. Titular, Representante legal o Apoderado

1.6.1. Apellido y nombre:

1.6.2. Documento de Identidad N°:

1.6.3. Dirección:

Calle y número:

Localidad: Código Postal:

Provincia:

Teléfono: Fax:

2. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O DEPOSITO:

2.1. Número de R.N.E:

2.2. Director Técnico / Profesional responsable (de ser exigible de acuerdo al C.A.A.):

2.3. Apellido y nombre:

2.2.2. Título profesional:

2.2.3. Otorgado por:

2.2.4. Número de matrícula:

2.2.5. Documento de identidad tipo y número:

2.3. Participación de establecimientos contratados que realizan procesos intermedios

2.3.1: Establecimientos participantes en la preparación del producto alimenticio.

Número de R.N.E.:

Número de R.N.E.:

Número de R.N.E.:

Número de R.N.E.:

2.4. Actividad del Establecimiento

2.4.1. Elaboración:

2.4.2. Procesamiento Parcial:

2.4.3. Fraccionamiento:

2.4.4. Depósito distribuidor / mayorista:

2.4.5. Servicio de Cámara de frío.

2.4.6. Import / Export Depósito:

2.4.7. Empaque:

2.4.8. Matanza:

2.4.9. Captura:

2.5. Rubros Habilitados del Establecimiento (Marcar el Código de Actividad correspondiente según se trata de Suplementos Dietarios, marcar solamente Suplementos Dietarios.

Alimentos Cárneos

Alimentos Grasos

Alimentos Lácteos

Alimentos. Farináceos

Alimentos Vegetales

Bebidas hídricas, agua y aguas gasificadas

Alcoholes, bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas)

Productos estimulantes y frutivos

Alimentos de régimen ó

Suplementos dietarios

Aditivos

Envases

Otros (no indicados antes)

3. DATOS DEL PRODUCTO:

3.1. Denominación de venta propuesta:

C.A.A:Artículo número:

3.2. Denominación de venta definitiva:

C.A.A:Artículo número:

3.3. Marca.

3.4. Nombre comercial o de fantasía:

3.5. Origen de elaboración:

3.5.1. Argentina:

3.5.2. Importado:

3.5.2.1. País de origen: CG.I:

3.5.2.2. País de procedencia:

3.5.2.3. Elaborador:

Nombre:

Dirección

Calle y número:

Localidad: Código Postal:

Provincia o Estado:

Teléfono: Fax:

3.5.3. Número de identificación del producto asignado por el establecimiento elaborador / Depósito en forma correlativa:

--	--	--	--	--	--	--

3.7. Condiciones de conservación:

3.7.1. Temperatura:

3.7.2. Lاپso de aptitud

3.7.3. Temperatura ambiente:

o desde: hasta:

Otras condiciones (detallar):

desde: hasta:

desde: hasta:

desde: hasta:

3.8. Envase en contacto con el alimento:

3.8.1. Tipos:

3.8.2. Materiales:

3.8.3. Contenido

3.8.4. Envase secundario

SI

NO

Materiales:

3.8.5. Folleto Interno

SI

NO

3.9. Envases y materiales destinados a estar en contacto con el sumar que lo elaboren).

Materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos

Celulosas regeneradas

Elastómeros y cauchos

Papeles y cartones

Cerámicas

Vidrios

Metales y aleaciones

Madera, incluido el corcho

Productos textiles

Ceras de parafine y ceras macrocristalinas

Otros.

3.10. SOLO PARA SUPLEMENTOS DIETARIOS.

3.10.1 Ingesta Diaria:

3.10.2 Peso Unitario:

3.10.3 Forma/s de presentación

3.10.4 Periodo de vida útil:

3.10.5 Advertencias:

"Consulte a su medico antes de consumir este producto" / "Consulte a su Medico"

"No utilizar en caso de embarazo, lactancia, ni en niños"

“Mantener fuera del alcance de los niños”

“Supera la ingesta diaria de referencia en.....”

“Este producto puede provocar efectos toxicos por aminas liposolubles (.....) No vuelva consumirlo sin consultar con su medico”

“Este producto contiene hierro y debe ser consumido 1 viduos sanos, antes de consumirlo consulte a su medico”

“Este producto no debe ser utilizado por diabeticos” / “tiene glucidos y debe ser utilizado con precaucion por diabéticos”

“Diabeticos: este producto contiene cromo, consulte a su medico”

“Este producto esta indicado para personas oue realizan una actividad fisica que requiere un aporte de calorías diarias superior al promedio

De la poblacion (2.000 cal/dia). Su consumo debe reald control medico”

“Contiene fenilalanina: contraindicado para fenilceturicos”

3.11: Ingredientes. Indicar en orden decreciente de sus proporciones; cuando el C.A.A. lo exija.

Ingredientes:	Función o Ins.	%	Cantidad de ingesta²⁶	Información nutricional²⁷

Los abajo firmantes manifiestan con carácter de Declaración Jurada, que para el llenado de este formulario han tenido en cuenta las instrucciones contenidas en el INSTRUCTIVO correspondiente, y que los datos consignados más arriba son ciertos y corresponden al producto que se pretende inscribir.

.....
Firma y Aclaración del Titular
Representante Legal o Apoderado

.....
Firma del Director Técnico/
Profesional Responsable (de ser exigible)

ANEXO II

SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

INSTRUCTIVO PARA COMPLETAR EL FORMULARIO Y

²⁶ Sólo para Suplemento Dietario. Consignar las cantidades por tableta comprimido, porción, con unidad de medida

²⁷ Sólo para Suplementos Dietarios consignar las cantidades por tableta, comprimido, porción, por unidad de medida 3.12. Descripción del proceso de elaboración del producto alimenticio, o diagrame de flujo.

ACOMPAÑAR LA DOCUMENTACIÓN PARA LAS SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INCLUYENDO SUPLEMENTOS DIETARIOS

Solicitud de inscripción de un Suplemento Dietario en el Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos, para su elaboración, importación y/o exportación, según la Resolución N° 74/98, incorporada al Código Alimentario Argentino como artículo 1381

1.- NO LLENE LOS FORMULARIOS SIN ANTES HABER LEIDO DETENIDAMENTE ESTE INSTRUCTIVO

Este instructivo Contiene las instrucciones necesarias para llenar los formularios preimpresos de solicitud de inscripción en el Registro Nacional de Productos Alimenticios y/o de Suplementos Dietarios, así como las aclaraciones respecto de la información requerida para algunos ítem determinados de dichos formularios.

El nuevo sistema de admisión de este tipo de solicitudes está diseñado para que la Mesa de Entradas del Instituto Nacional de Alimentos no permita la recepción de solicitudes con datos incompletos o que no contengan toda la documentación prevista en los formularios. Este método permitirá agilizar la evaluación de las solicitudes, evitando los cortes de plazo y citaciones ocasionados por la confección incompleta de los formularios.

2.- NORMAS QUE REGULAN LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y/O SUPLEMENTOS DIETARIOS

Los formularios pre-impresos fueron elaborados de acuerdo con la información y documentación exigida por las normas que se aplican para la registración de productos alimenticios y/o suplementos dietarios:

El Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), el Decreto 2126/71 en su texto ordenado por el Decreto 2092/91 y el Decreto 1812/92 regulan la elaboración e importación y exportación de productos alimenticios. Esta regulación se complementa con la Resolución Nro. 74/98 (M.S.yA.S.) en lo referente a la elaboración, importación y exportación de suplementos dietarios.

Las formalidades del procedimiento de inscripción ante el INAL (plazos, notificaciones, presentación de documentos extendidos en el extranjero, etc.) se rigen por el Régimen de Procedimientos Administrativos (Ley 19.549) y su Decreto Reglamentario 1759/72 en su texto ordenado por Decreto 1883/91.

3.- NO INICIE EL TRAMITE SI NO CUENTA CON NUMERO DE R.N.E.

El número de Registro Nacional de Establecimiento (RNE) correspondiente al establecimiento del titular del trámite de registración del producto, es un dato indispensable para el inicio de las registraciones de productos.

El RNE debe haber sido extendido para un rubro compatible con la clase de producto que se pretenda registrar. A modo de ejemplo: será rechazada la registración de un suplemento dietario importado si el RNE corresponde a importación de alimentos.

Del mismo modo serán rechazados los trámites de registración de productos iniciados antes de haber obtenido el RNE, aunque se manifieste e el RNE se encuentra en trámite.

4. INTERVENCIÓN DEL DIRECTOR TÉCNICO DEL ESTABLECIMIENTO

En los trámites de registro de suplementos dietarios, alimentos especiales, dietéticos, es indispensable la intervención del director técnico del establecimiento. Esta intervención implica que en cada una de las fojas de formularios y documentación presentada, como así también en cada una de las presentaciones efectuadas

en el expediente debe constar la firma y aclaración de firma del director técnico nombrado en el certificado de RNE.

5. TENGA EN CUENTA SI SU PRODUCTO SE AJUSTA LAS DEFINICIONES DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

En el Código Alimentario Argentino Ud. encontrará las definiciones de cada una de las clases de productos a registrar. Antes de llenar el formulario confirme cuál es la definición que corresponde producto (alimento, alimento especial, suplemento dietario, etc.).

El error en la clasificación no implicará el rechazo del trámite; el INAL le hará saber cuál es la clasificación que corresponde aplicar y lo intimará a que enderece su presentación en ese sentido. Esta circunstancia puede ocasionar alguna demora a su trámite.

6. SE INSCRIBIRAN EN EL REGISTRO NACIONAL UNICO (RNU) DE PRODUCTOS, LOS SUPLEMENTOS DIETARIOS QUE RESPONDAN A LA DEFINICION DEL ARTICULO 1381 DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO:

Suplemento dietario son los productos destinados a incrementar la dieta diaria habitual, suplementando la incorporación de nutrientes en la dieta de las personas sanas que, no encontrándose en condiciones patológicas, presentan necesidades básicas dietarias no satisfechas o mayores a las habituales. Siendo su administración por vía oral, deben presentarse en formas sólidas (comprimidos, cápsulas, granulado, polvo u otras) o líquidas (golas, solución, u otras), u otras formas para absorción gastrointestinal, contenidas en envases que garanticen la calidad y estabilidad de los productos.

Podrán contener en forma simple o combinada: péptido, proteínas, lípidos. lípidos de origen marino, aminoácidos, glúcidos o carbohidratos, vitaminas, minerales, fibras dietarias y hierbas con las limitaciones indicadas en el inciso 313, todos en concentraciones tales que no tengan indicación terapéutica o sean aplicables a estados patológicos.

Los Suplementos Dietarios de lípidos marinos estarán constituidos por un aceite aislado o mezcla de peces u otros organismos marinos.

En el caso de estar constituidos por triglicéridos de peces u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido decosahexaenoico (DHA) no, menores de 6 % cada uno y cuando se encuentren constituidos por concentrados de triglicéridos de aceite de pescado u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido docosahexaenoico (DHA) no menores de 15 y 10% respectivamente.

No se autorizarán Suplementos Dietarios que contengan Triptofano agregado en su formulación

7. NO SE INSCRIBIRAN SUPLEMENTOS DIETARIOS QUE:

- a) Contengan en su formulación hierbas no contempladas en el Código Alimentario Argentino.
- b) Contengan aloe, salvo que se demuestre que sea libre de aloina.
- c) Tengan indicaciones terapéuticas.
- d) Sean de uso sublingual.
- e) Estén en concentraciones aplicables a estados patológicos
- f) Contengan triptofano agregado.
- g) Provean menos del 20% de los nutrientes propuestos de acuerdo con las tablas I, II y III.
- h) Superen los niveles de no observación de Efectos Adversos (NOEA) para adultos; -
- i) Superen los niveles de la tabla II en el caso de Suplementos Dietarios para niños mayores de 4 años.
- j) Superen los niveles de la tabla III en el caso de los Suplementos Dietarios para niños menores de 4 años y embarazadas 2º y 3º trimestre y lactancia hasta el 4º mes.

k) Consignen el texto VENTA LIBRE.

l) Tengan Cáscara Sagrada, Sen, Frángula, Ruibarbo o Aloe en su composición (sólo se aceptará el Aloe libre de aloína).

8. ACLARACION SOBRE MARCA Y NOMBRE COMERCIAL O DE FANTASIA CORRESPONDIENTES A LOS PUNTOS 3.3 Y 3.4 RESPECTIVAMENTE DEL FORMULARIO:

La aceptación de una marca o nombre comercial o de Fantasía propuesto a los linees del registro de productos alimenticios y/o suplementos dietarios, no implica por parte de la ANMAT el reconocimiento de derechos de exclusividad en el uso a favor del titular de ese registro. Tales derechos serán concedidos por la autoridad administrativa competente descuerdo a lo previsto en la Ley de Marcas y Designaciones.

9. DEFINICIONES:

APORTE: Los Suplementos Dietarios deben aportar no menos del 20% de la ingesta Diaria de Referencia. (IDR) de acuerdo con las labias I, II y III.-

ABSORCION GASTROINTESTINAL: absorción relacionada a la vía de administración oral, ente. cual el proceso ocurre desde una porción del tracto gastrointestinal (estómago y/o intestinos).

VIA ORAL: administración de medicamentos en la cavidad bucal ya sea, para acción local intraluminal en el tracto digestivo, o para absorción sistémica a nivel sublingual, gástrico y/o intestinal.

VIA SUBLINGUAL: se realiza a través de la mucosa bucal, cuando se coloca la tableta u otra forme farmacéutica debajo de la lengua y la absorción es inmediata. ESTA VIA NO ES DE ABSORCION GASTROINTESTINAL

HIERBAS: sólo se autorizarán las que se encuentran en el Código Alimentario Argentino. Para el resto de las hierbas debe solicitares ala Comisión Nacional de Alimentos la incorporación al Código Alimentario Argentino; en caso contrario no pueden ser incluidas en Suplementos Dietarios.

INGESTA DIARIA RECOMENDADA: Para hacer los cálculos de la ingesta Diaria de Referencia (IDA) se procederá:

- Para adultos se utilizará la Tabla I de IDA.
- Para niños mayores de 4 años se utilizará le tabla II de IDA
- Para niños menores de 4 años y embarazadas 2º y 3º trimestre y lactancia, desde el 6º mes se utilizará le tabla III de IDA

ENVASE; es el recipiente, el empaque o el embalaje declinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte del alimento.

ENVASE PRIMARIO O ENVOLTURA PRIMARIA O RECIPIENTE: es el envase que se encuentra es contacto directo con los alimentos.

ENVASE SECUNDARIO O EMPAQUE: es el envase declinado a contener el o los envases primarios.

FECHA DE ELABORACIÓN O ENVASADO: se debe indicar mes y año.

FECHA DE DURACION MINIMA: se debe indicarla cantidad de meses o años. Puede expresarse como: *válido hasta....., validez....., vence....., vencimiento....., venc.....*

NUMERO DE LOTE: ex determinado por el fabricante, productor o fraccionador, y permite la identificación de la partida, -

10. ADVERTENCIAS: En los casos que el formulario indique más de un texto podrá consignarse indistintamente uno u otro.

DATOS A COMPLETAR EN EL FORMULARIO

1.- DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO –

2.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

3.- DATOS DEL PRODUCTO

1.- DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO

- 1.1. Nombre y Apellido o Razón Social: Se colocará el nombre de la persona física o jurídica, pública o privada, que declare la correspondiente titularidad.
- 1.2. Domicilio Legal: Se colocará en forma clara y precisa, indicando: Calle y Número o ruta y kilómetro. Piso y Departamento. Localidad o Paraje. Provincia. Código Postal indicando número de teléfono y fax y otros medios.
- 1.3. Domicilio constituido (de corresponder): Se colocará el domicilio del titular en cuestión, constituido a fin de ser notificado, de cualquier determinación que se tome en relación a su declaración.
- 1.4. Número de C.U.I.T. Se colocará el número de la Clave-Única de Identificación Tributaria.
- 1.5. Número de Inscripción ante la Administración Nacional de Aduanas (ANA.) (Sólo en caso de Importaciones / Exportaciones) Se deberá colocar el número de inscripción la persona física o jurídica ante la ANA. –
- 1.6. Representante Legal y/o apoderado: Es la persona que se presenta en las actuaciones administrativas por un derecho o interés que no sea propio, por mandato de la persona física o jurídica, mediante un poder general o especial, el que acreditará su personería desde la primera gestión que haga en nombre y orden de su mandante, con el instrumento correspondiente.

2.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

- 2.1. Número de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (R.N.E.): Es el numero que la autoridad sanitaria jurisdiccional le ha otorgado al Establecimiento.
- 2.2. Director Técnico o Profesional Responsable: Cuando corresponda según Código Alimentario Argentino (C.A.A.) se colocarán los datos personales del profesional.
- 2.3. Número de R.N.E. de/de los Establecimiento/s contratado/s que realice/n Procesos Intermedios: El o los número/s que la autoridad sanitaria jurisdiccional le ha otorgado a esos Establecimiento/s En caso de reemplazarse el Establecimiento de proceso intermedio se deberá comunicar fehacientemente (carta documento, telegrama colacionado, carta certificada con aviso de retorno o nota personal a la autoridad sanitaria jurisdiccional.
- 2.4. Actividad de Establecimiento: Son las que desarrollará el Establecimiento declarado, sobre el producto alimenticio a registrar.
- 2.5. Rubros Habilitados del Establecimiento: Se indicará con una cruz (x) el ítem del objeto de la actividad, efectuada por el establecimiento declarado sobre el producto alimenticio a registrar.

Cuando se marque Otros: debe aclararas cuál es el rubro.

Para Suplementos Dietarios debe marcares el rubro de Alimento de Régimen o Dietéticos.

3.— DATOS DEL PRODUCTO

- 3.1. Denominación de venta propuesta: Se deberá colocar conformes la legislación vigente con el número de artículo del CAA que ampare la inscripción 50 Cuestión;

Denominación de venta definitiva: Será colocada por la autoridad Sanitaria correspondiente conforme al CAA.

- 3.2. Marca: Será colocada por el titular del producto.
- 3.3. Nombre Comercial o de Fantasía: Se colocará aquel que le empresa le asigne el producto a inscribir.
- 3.4. Origen de Elaboración: Se deberá indicar si el producto a inscribir es elaborado en el país o importado.
- 3.5.2.1. País de Origen (sólo para importados). Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación. Se debe consumir en el país de origen.
- 3.5.2.2. País de Procedencia: Es aquel del cual proviene el producto y que figura en el despacho de Aduane.
- 3.5.2.3. Elaborador (para productos importados): Se deberá detallar el nombre del establecimiento, dirección, código postal y número de teléfono/Fax.
- 3.5.2.4. *Número de Identificación del Producto*: Será asignado por el Establecimiento en forma correlativa, respondiendo a las siguientes características: los tres primeros dígitos corresponderán al país de origen según Código Geográfico Internacional (Ej. Argentina 025: Chile 029 y los cuatro siguientes el correlativo del producto elaborado o importado por el Establecimiento. Los números de identificación de productos ya otorgados no sufrirán modificaciones.

A partir de la vigencia de este sistema de inscripción no será obligatoria en el rótulo la identificación numérica de ningún producto.-

- 3.7. Condiciones para su conservación: Deberá indicar temperaturas y condiciones en las cuales el producto mantiene sus características.
- 3.8. Envases: Se deberán indicar el/los tipo/s de envase/s primario/s y el/los material/es de el/ los mismo/s de acuerdo al CAA.
 - 3.8.1 Indicar con una cruz si posee, y el tipo de material.
 - 3.8.2. Indicar con una cruz si posee y el tipo de material. -
- 3.9. Envases y materiales destinados a estar en contacto con alimentos
 - 3.10.1. Indicar la cantidad (unidades o porciones) que se ingiere por día.
 - 3.10.2. Peso Unitario corresponde el peso de la cápsula, tableta, comprimido, etc. Y si se trata de polvo o líquido, consignar el peso de la porción.
 - 3.10.3. Indicar la forma en que se presenta el suplemento dietario: cápsula tableta Comprimido polvo o líquido, etc.
 - 3.10.4. Periodo de vida útil: Indicar el periodo de vida útil expresada en meses o años, de acuerdo a la declaración de origen del elaborador.
 - 3.10.5. Marcar con una cruz las advertencias que corresponden, consignando en el espacio colocado al efecto a qué nutriente se refiere (Inc. 7 del artículo 1381 del CAA Para las advertencias donde figure más de un texto se consignará indistintamente otra.
- 3.11. Ingredientes: se declararán los ingredientes activos y las hierbas en orden decreciente de peso. A continuación, los aditivos también en orden decreciente de peso, indicando:
 - e) Función principal del aditivo y

b) Su nombre completo o número de NS (Sistema Internacional de numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos.

Las hierbas se declararán mediante su denominación común, denominación botánica y parte usada somática de la planta utilizada.

Se utilizarán:

- La columna de “Cantidad por unidad de ingesta (tabletas, comprimidos o porción) con la unidad de medida”.
- La columna de: “Información nutricional, indicando la cantidad aportada del nutriente. Ej.: Cromo 200 mcg.

3.12. Descripción del Proceso: Detallar en forma clara y precisa las distintas etapas del proceso de elaboración o el diagrama de flujo que correspondiere.

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

1.- PROYECTO DE ROTULOS PARA PRODUCTOS NACIONALES O PRODUCTOS PORTADOS ROTULADOS EN ESPAÑOL DE ACUERDO AL CAA.: Se presentarán por triplicado de acuerdo al CAA.

2.- PARA SUPLEMENTOS DIETARIOS PRESENTAR EL PROYECTO INFORMACION COMPLEMENTARIA OBLIGATORIA PARA PRODUCTOS ROTULADOS EN IDIOMA DISTINTO DEL ESPAÑOL, Triplicado con las siguientes leyenda:

2.1) Nombre del alimento de acuerdo al Código Alimentario Argentino, a llenar por el Departamento de Evaluación Técnica.

2.2) Marca

2.3) Origen

2.4) Ingredientes: se declararán los ingredientes activos y ah hierbas en Orden decreciente de peso. A continuación, los aditivos, también en orden decreciente de peso, indicando:

a) función principal y,

b) su nombre completo o su número de NS (Sistema Internacional de numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos.(Anexo A de la Resolución GMC MERCOSUR N^{ro}. 21/94).

Las hierbas se declararán mediante su denominación común, denominación botánica y parte somática de la planta utilizada.

2.5) Contenido Neto.

2.6) Fecha de Vencimiento.

2.7) Nombre y datos del elaborador y/o fraccionador, si correspondiere.

2.8) Nombre y datos de Importador.

2.9) A.N.E.

2.10) A.N.P.A.

2.11) Instrucciones de almacenamiento, preparaciones y modo de uso del producto.

2.12) N° de lote.

- 2.13) Información nutricional: declarando IDA (Ingesta Diaria de Referencia), de acuerdo con la tabla N⁹ 1, inciso 4 del artículo 1381 del C.A.A.
- 2.14) Ingesta Diaria.
- 2.15) Consulte a su médico antes de consumir este producto.
- No utilizar en caso de embarazo, lactancia ni en niños”, salvo en aquellos productos que sean específicos para estos casos.
 - Mantener fuera del alcance de los niños”.
- 2.16) Advertencias del Inciso 7 del artículo 1381 del C.A.A. (si correspondiere)
- 2.17) Los Suplementos Dietarios para exportación deben consignar además del R.N.E. del elaborador nacional y la leyenda: “SOLO PARA EXPORTAR”.

A partir de la vigencia de este sistema de inscripción no será obligatoria en el rótulo la identificación numérica de ningún producto..

3. Contrato de prestación de servicio entre el Titular del Producto y el Establecimiento Elaborador:

Cláusulas mínimas:

- a. La Empresa propietaria del Establecimiento Elaborador se compromete a elaborar los productos de acuerdo a la monografía presentada por el titular del producto alimenticio.
- b. Ambas partes del convenio declaran conocer las prescripciones establecidas en la Ley N^o 18.284, su Decreto Reglamentario N 2126/71 y sus modificatorias.
- c. Ambas partes se comprometen a comunicar en forma fehaciente a anulación del Contrato presentado.
- d. Los contratos deberán estar debidamente formalizados.

Importante: Todos los datos que fueran suministrados por los solicitantes, y que formaren parte del formulario para INSCRIPCIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS tendrá carácter de Declaración Jurada.

ANEXO III

INSCRIPCIÓN DE SUPLEMENTOS DIETARIOS

SECUENCIA DE ACCIONES

1.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL)

- 1.1. Entrega al interesado de formularios de solicitud de inscripción de un nuevo Suplemento Dietado en el Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos.
- 1.2. Controla, con la asistencia profesional del SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES, que la documentación esté completa y ordenada, de acuerdo al listado que figuren el Índice del Formulario.
 - 1.2.1. Coloca un tildé en cada uno de los casilleros dispuestos; cuando se constate la existencia de la documentación presentada.
 - 1.2.2. Verifica que todas las hojas, estén selladas y firmadas por el titular del producto, Representante Legal o Apoderado, y el Director Técnico / Profesional responsable.
- 1.3. Recepcione la Información y documentación. . -
 - 1.3.1. Entrega al interesado el recibo adjunto a la solicitud, para realizar el pago del arancel correspondiente.

- 1.3.2. Ingrese el trámite, cuando el interesado haya abonado el arancel, y contra la presentación del recibo sellado y firmado por TESORERIA.
- 1.3.3. Carátula la información y documentación recibida conformando el expediente correspondiente a la tramitación solicitada.
- 1.3.4. Entrega al Interesado el comprobante de recepción de la información y documentación, donde constará la fecha en que la misma fue entregada, y el número asignado al expediente correspondiente al trámite incoado.
- 1.4. Gira el expediente a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL).

2. UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL).

- 2.1. Recibe el expediente girado por la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
 - 2.1.1. Evalúa el contenido de la documentación de su competencia.
 - 2.1.2. Estudia el contenido de la información de su competencia.
 - 2.1.3. Produce un Informe Técnico como resultado del estudio de la información, y evaluación de la documentación, que podrá resultar:
- 2.2. ACEPTA. En cuyo caso produce un Informe Técnico de Aceptación, por el que presta la conformidad de la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL), a los siguientes datos:
 - Nombre o Razón Social.
 - Domicilio legal.
 - Ulular, Representante Legal, o Apoderado.
 - Número de RNE
 - Director Técnico / Profesional, responsable
 - Participación de establecimientos contratados.
 - Actividad del Establecimiento.
 - Rubros habilitados del establecimiento.
 - Acreditación de la personería del Ulular, Representante Legal, o Apoderado, firmante de la solicitud.
 - No la o contrato suscrito por las partes, por las partes intervinientes.
- 2.2. OBJETA. SI la información declarada y/o la documentación presentada no coincidiera con las existentes en la Base de Datos, se emitirá un Informe Técnico de Objeción.
- 2.3. Gire los actuados, que contienen los Informes Técnicos de Aceptación o de Objeción, a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.

3.- UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA

- 3.1. Recibe los actuados girados por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL), para el caso de expedientes que inician la tramitación, o por la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL), para el caso de expedientes que reingresen al circuito de evaluación con la información y/o documentación adicional requerida al Interesado.

3.2. Gira los actuados ala UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.

4.- UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.

4.1. Recibe los actuados girados por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA

4.2. Evalúa si el producto cuya inscripción como Suplemento Dietario en el Registro Nacional Único (RNU) de Productos se solicite, cumple con:

- a) La definición de Suplemento Dietario, de acuerdo a lo establecido en el artículo 1381 (inciso 2º) del Código Alimentario Argentino (Resolución M.S. y A.S. N° 74/98)
- b) Lo establecido en las Tablas I, II y III (inciso 4º) y IV (inc. 5º), correspondientes el artículo 1381 del Código Alimentado Argentino (Resolución M.S. y A.S. N° 74/98)
- c) El encuadre correspondiente a Alimento (Suplemento Dietado), que figura en el Certificado de Libre Venta adjuntado.

Surgen dos posibilidades:

4.3. ACEPTA: En cuyo caso continúa la evaluación y estudio de la documentación, a partir del punto 4.7. y siguientes.

4.4. RECHAZA: Produce y visa un Informe Técnico de Rechazo, denegatorio de la solicitud, os original y duplicado.

4.4.1. Eleve las actuaciones, acompañadas del Informe Técnico de Rechazo visado, a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.

4.5. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL) las actuaciones, acompañadas de copia del Informe Técnico de Rechazo, autorizado por UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL.

4.5.1. Confeccione el proyecto de Disposición Denegatoria, en base al Informe Técnico de Rechazo autorizado.

4.6. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA el Informe Técnico de Rechazo, objetado por la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL. Se reinicia el circuito a partir del punto 4.1 y siguientes.

4.7. Evalúa si el producto cuya inscripción como Suplemento Dietario en el Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos se solicite, cumple con lo establecido en lo referente a Rótulos, Sobrerrótulos y Folletos Internos.-

Surgen tres posibilidades:

4.8. ACEPTA: Produce un Informe Técnico de Aceptación.

4.8.1. Asigne la denominación correcta, según el Código Alimentarlo Argentino.

4.8.2. Incorpora lodos los datos del Suplemento Dietario al Sistema Nacional de Registro. –

4.8.3. Confecciona y visa el proyecto de Certificado de Inscripción del Alimento como Suplemento Dietario, por triplicado siendo su destino:

- Original: Para ser entregado al Interesado.-
- Duplicado: Pare ser incorporado en el legajo correspondiente.
- Triplicado: Para ser adjuntado en el expediente peral que se solicitó la inscripción.

- 4.8.4. Eleva al proyecto de Certificado de Inscripción del Alimento como Suplemento Dietario a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.
- 4.9. OBJETA: En cuyo caso produce un informe Técnico de Objeción, en el que se detallarán los motivos por los que no es posible continuar con la evaluación, suspendiendo la tramitación hasta que el interesado aporte la información y/o documentación necesaria. –
- 4.9.1. Gira las actuaciones a la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL) para notificación del interesado.
- 4.10. RECHAZA: Produce y visa un Informe Técnico de Rechazo, denegatorio de la solicitud, en original y duplicado.
- 4.10.1. Eleve las actuaciones, acompañadas del Informe Técnico de Rechazo a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.
- 4.11. Confeccione un proyecto de Disposición Denegatoria de la solicitud.
- 4.11.1. Eleva el proyecto de Disposición Denegatoria de la solicitud a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.

5.- UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO EVALUACION TECNICA -

- 5.1. Reciba los actuados, acompañados por el Informe Técnico de Rechazo, elevados por la UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.
- 5.1.1. Firma, de prestar conformidad, el Informe Técnico de Rechazo, producido y visado por la UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.
- 5.1.2. Eleva los actuados, acompañados por el Informe Técnico de Rechazo Firmado, a la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL, a los efectos de su consideración.
- 5.2. Recibe de la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL los actuados, acompañados por el Informe Técnico de Rechazo, objetado por la misma. -
- 5.2.1. Gira los actuados, acompañados por el Informe Técnico de Rechazo objetado, a la UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.
- 5.3. Recibe los actuados, acompañados por el proyecto de Disposición Denegatoria de la solicitud, elevados por la **UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES**.
- 5.3.1. Vise el proyecto de Disposición Denegatoria de la solicitud.
- 5.3.2. Eleva el proyecto de solicitud denegatoria de la solicitud visada a la UNIDAD DE **RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DEL INAL**.
- 5.4. Recibe los actuados, acompañados por el proyecto de Certificado de Inscripción, elevado por la **UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES**.
- 5.4.1. Vise el proyecto de Certificado de Inscripción.
- 5.4.2. Eleva el proyecto de Certificado de Inscripción visado, a la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL.

6.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSIÓN INAL)

- 6.1. Recibe los actuados, que contienen los Informes Técnicos de Objeción producidos por la **UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES** (que contiene las eventuales objeciones)

realizadas por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL).

- 6.1.1. Notifica al interesado de la suspensión de la tramitación motivada por el Informe Técnico de Objeción producido por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA (SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES).
- 6.1.2. Agrega al expediente la notificación de suspensión de la tramitación.
- 6.1.3. Procederá a notificar el solicitante mediante Telegrama con aviso de entrega (Decreto N° 1759/72T.O. del Decreto N° 1883/91 - Anexo 1 - Título: V Art. 41 Inc. d) de la suspensión de la tramitación, debido a las observaciones realizadas en el Informe Técnico de Objeción producido por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUADOR TECNICA (SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES).
- 6.1.4. Agrega al expediente copia del Telegrama con aviso de entrega.
- 6.1.5. Deja transcurrir un plazo máximo de 60 (sesenta) días hábiles (Ley 19.549, Título 1, artículo 1°, Inc. e), g) a la espera del aporte de la información y/o documentación solicitada por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA (SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES). Habiendo transcurrido los mismos, sin movimiento de los actuados notifica al solicitante, mediante nuevo Telegrama con aviso de entrega, que transcurridos otros treinta días de inactividad se declarará de oficio la caducidad de los procedimientos.
- 6.1.6. Agrega al expediente copia del nuevo Telegrama con aviso de entrega.
- 6.1.7. Deja transcurrir un plazo máximo de 30 (treinta) días hábiles (Ley 19.549, Título 1, artículo 10, Inc. e), 9) a la espera del aporte de la información y/o documentación solicitada por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA (SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES). Habiendo transcurrido los mismos, sin movimiento de los actuados, notifica al interesado, mediante Telegrama con aviso de entrega, la caducidad de los procedimientos.
- 6.1.8. Agrega al expediente copia del Telegrama con aviso de entrega, mediante el que se notificó al interesado la caducidad de los procedimientos.
- 6.1.9. Eleva el expediente a la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL, a los fines de la confección del Proyecto de Disposición Denegatoria por Caducidad de los Procedimientos.
- 6.2. Recepciona, con la asistencia profesional del SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES, la información y documentación aportada nuevamente por el interesado, y requerida por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA (SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES).
 - 6.2.1. Anexa dicha información y documentación al expediente.
 - 6.2.2. Gira dicha información y documentación de la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA (SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES) (que contiene las eventuales observaciones realizadas por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL)).
 - 6.2.3. Se reinicia el circuito técnico-administrativo a partir del punto 5.1.: UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.

7. UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL

- 7.1. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA los actuados, acompañados del Informe Técnico de Rechazo firmado, a los efectos de su consideración.

- 7.2. Estudie el Informe Técnico de Rechazo.
Surgen dos posibilidades:
- 7.2.1. ACEPTA: Autoriza el Informe Técnico de Rechazo, prestando conformidad al mismo.
- 7.2.1.1. Gira los actuados, acompañados del informe Técnico de Rechazo autorizado, a la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
- 7.3.1. OBJETA: No autoriza el contenido del Informe Técnico de Rechazo, dejando constancia de las consideraciones pertinentes.
- 7.3.1.1. Gira los actuados, acompañados del Informe Técnico de Rechazo objetado a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.
- 7.4. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA los actuados, conjuntamente con el proyecto de Disposición Denegatoria de la solicitud, visado por la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA.
- 7.4.1. Vise el proyecto de Disposición Denegatoria de la solicitud.
- 7.4.2. Gira los actuados, acompañados del proyecto de Disposición Denegatoria visado, a la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
- 7.5. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE EVALUACION TECNICA los actuados, elevados conjuntamente con los proyectos de Certificado de Inscripción.
- 7.5.1. Firma el Certificado de Inscripción, que contiene los datos Identificatorios del nuevo Suplemento Dietario inscripto, en original, duplicado y triplicado.
- 7.5.2. Gira a la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL) el Certificado de Inscripción (en original), para ser entregado al interesado.
- 7.5.3. Gira a la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL) los actuados, y el Certificado de Inscripción (en duplicado y triplicado).
- 7.6. Recibe los actuados, cuyos procedimientos caducaron, de la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
- 7.6.1. Confecciona el proyecto de Disposición Denegatoria por Caducidad de los Procedimientos.
- 7.6.2. Gira el proyecto de Disposición Denegatoria por Caducidad a la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).

8.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).

- 8.1. Recibe de la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL los actuados, acompañados del Informe Técnico de Rechazo autorizado.
- 8.1.1. Notifica al interesado del contenido del Informe Técnico de Rechazo, autorizado por la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL, por el que se pone en conocimiento que no se permitirá comercializar el producto con el número de expediente de tramitación dado que no se acepte su inscripción, hecho que quedará documentado mediante el dictado de la correspondiente Disposición Denegatoria.
- 8.1.2. Entrega al interesado copia en original del Informe Técnico de Rechazo autorizado.
- 8.1.3. Cumplido, gira las actuaciones, acompañadas de copia en duplicado del informe técnico de Rechazo autorizado, a la UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.

- 8.2. Recibe de la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL los actuados, acompañados del proyecto de Disposición Denegatoria visado.
- 8.2.1. Cumplido, gira las actuaciones, junto con el proyecto de Disposición Denegatoria visado, ala UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE ASUNTOS JURIDICOS, para la intervención da su competencia.
- 8.3. Recibe dele UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL el certificado de inscripción firmado (en original), conjuntamente con el expediente que lo originó, a los efectos de desglosar la documentación.
- 8.3.1. Notifica y entrega al interesado copia en original del Certificado de Inscripción del Suplemento Dietario en el Registro Nacional Único (RNU) de Productos.

9. UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE ASUNTOS JURIDICOS.

- 9.1. Recibe de la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD) PRIMARIA DIRECCION DE INAL los actuados, acompañados del proyecto de Disposición Denegatoria visado.
- 9.2. Estudie la información y/o documentación correspondientes a las solicitudes motivo de denegación.
- 9.2.1. Determina las acciones a realizar, en ceso de efectuar observaciones.
- 9.2.2. Emite el Dictamen correspondiente.
- 9.2.3. Visa, de prestar conformidad, el proyecto de Disposición Denegatoria.
- 9.2.4. Eleva las actuaciones, acompañadas del proyecto de Disposición Denegatoria visado, a la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION NACIONAL, para la firma del Acto Dispositivo.

10.- UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION NACIONAL

- 10.1.- Recibe los actuados, acompañados del proyecto de Disposición Denegatoria, de la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE ASUNTOS JURIDICOS.
- 10.2. Estudie toda la información y/o documentación contenida en los actuados recibidos.
- 10.3. Determina las acciones a seguir, en caso de realizar observaciones ala tramitación.
- 10.4. Rubrica, de prestar conformidad a la tramitación, la Disposición Denegatoria.
- 10.5. Gira las actuaciones, junto con la Disposición Denegatoria correspondiente, a la UNIDAD OPERATIVA DESPACHO.

11.- UNIDAD OPERATIVA DESPACHO (PROTOCOLIZA)

- 11.1. Recibe los actuados, (Unto con la Disposición Denegatoria rubricada, deis UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION NACIONAL.
- 11.2. Asigne número y fecha de protocolización a la Disposición Denegatoria.
- 11.3. Confeccione los siguientes juegos en papel, de la Disposición Denegatoria:
- Juego N° 1d (en original), destinado a ser archivado por la UNIDAD OPERATIVA DESPACHO en el Libro de Disposiciones Protocolizadas de ANMAT.

- Juego N° 2d (duplicado), destinado a ser entregado al interesado, a través de la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION MAL).
- Juego N 3d (triplicado), destinado a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL), para ser Incorporado en el legajo.
- Juego N° 4d (cuadruplicado), destinado a la UNIDAD OPERATIVA REGISTRO (EXTENSION INAL), para ser incorporado en el expediente y luego enviado el mismo a archivo.

- 11.4. Archive el Juego N° 1d (en original) en el Libro de Disposiciones Protocolizadas de ANMAT.
- 11.5. Gira el expediente, junto con los Juegos 2d, 3d, y 4d al a UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).

12.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS >EXTENSION MAL)

- 12.1. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA DESPACHO el expediente, junto con los Juegos 2d, 3d y 4dde la disposición denegatoria protocolizada.
- 12.2. Notifica al interesado y le entrega copia legalizada del Juego N° 2d (duplicado), de la Disposición Denegatoria protocolizada.
- 12.3. Gira el expediente, junto con los Juegos N° 3d (triplicado) y, N° 4d (cuadruplicado) de la Disposición Denegatoria protocolizada, a la UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL).

13.- UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO DE REGISTRO (EXTENSION INAL)

- 13.1.- Recibe de la UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL el Certificado de Inscripción en duplicado y triplicado.
- 13.1.1. Desglose la documentación.
- 13.1.2. Incorpore en el legajo el Certificado de Inscripción (en duplicado), que contiene los datos identificatorios del nuevo Suplemento Dietario inscripto en el Registro, conjuntamente con el expediente que lo originé.
- 13.1.3. Incorpora a el expediente el Certificado de Inscripción (en triplicado).
- 13.1.4. Remite el expediente a archivo.
- 13.2. Recibe de la UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL) el expediente. Junto con los Juegos N° 3d (triplicado) y N° 4d (cuadruplicado) de la Disposición Denegatoria.
- 13.2.1. Desglose la documentación.
- 13.2.2. Incorpora en el legajo el Juego N° 3d (triplicado), de la Disposición Denegatoria.
- 13.2.3. Incorpora en el expediente el Juego N° 4d (cuadruplicado) de la Disposición Denegatoria.
- 13.2.4. Remite al expedientes archivo.

INSCRIPCION DE SUPLEMENTOS DIETARIOS.

SECUENCIA DE UNIDADES INTERVINIENTES.

- | |
|-----------------------------------------------------------|
| 1.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL). |
| 2.- UNIDAD OPERATIVA DEPTO. DE REGISTRO (EXTENSION INAL). |
| 3.- UNIDAÓ OPERATIVA DEPARTAMENTO EVALUACION TÉCNICA. |

4.- UNIDAD OPERATIVA SERVICIO ALIMENTOS ESPECIALES.
5.- UNIDAD OPERATIVA DEPARTAMENTO EVALUACION TÉCNICA.
6.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
7.- UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION DE INAL.
8.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
9.- UNIDAD DE RESP. PRIMARIA DIRECCION DE ASUNTOS JURÍDICOS.
10.- UNIDAD DE RESPONSABILIDAD PRIMARIA DIRECCION NACIONAL.
11.- UNIDAD OPERATIVA DESPACHO.
12.- UNIDAD OPERATIVA MESA DE ENTRADAS (EXTENSION INAL).
13.- UNIDAD OPERATIVA DEPTO. DE REGISTRO (EXTENSION INAL).

ANEXO I: Flujograma

REGISTRO NACIONAL
DE ESTABLECIMIENTO
R.N.E.

REGISTRO NACIONAL
DE PRODUCTO ALIMENTICIO
R.N.P.A





MESA DE ENTRADAS
(Extensión INAL)



REGISTRO (INAL)

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

SALUD PUBLICA

Disposición 7331/98

Fíjense normas que regirán para los mensajes destinados al público que publiciten medicamentos de venta libre, Productos Odontológicos, *Productos Cosméticos, Dispositivos de Tecnología Médica, Suplementos Dietarios y Alimentos.*

Bs. As., 9/12/98

B.O., 29/12/98

VISTO el artículo 42 de la Constitución Nacional; los artículos 4° y 5° de la ley 24.240; las leyes Nros. 16.463, 18.284 y sus respectivas reglamentaciones; las Resoluciones del Ministerio de Salud y Acción Social Nros.1622/84, 337/92, y sus correspondientes modificatorias, las Disposiciones ANMAT Nros. 3650/96 y 4223/94 y sus complementarias y el Expediente N° 1-47-1023-95-1 y sus agregados Nros. 1-47-3039-95-9, 1-47-3740-95-9, 1-47-2948-96-4, 1-47-1528-96-7, 1-47-4576-96-1 del Registro de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y Nros. 2002-9682-96-3 y 2002-4871-96-2 del Registro del Ministerio de Salud y Acción Social; y

CONSIDERANDO:

Que la moderna técnica publicitaria hace necesaria la existencia de criterios objetivos de evaluación de las publicidades destinadas a promocionar productos que se hallen en la órbita de competencia de esta Administración Nacional.

Que los mencionados criterios objetivos son de fundamental ayuda para los funcionarios que deben decidir respecto de las solicitudes de aprobación de publicidades, así como también para el sector industrial involucrado.

Que conforme la Constitución Nacional los consumidores y usuarios de bienes y servicios tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud y a una información adecuada y veraz.

Que es función de esta Administración Nacional velar por la salud de la población, no sólo mediante su actividad fiscalizadora sino también a través de la prevención, que en este caso consiste en normar la actividad publicitaria en lo concerniente a temas de salud.

Que es imprescindible contar con un conjunto de normas que provean al sector industrial comprometido y a las autoridades competentes, de un marco legal claro, preciso ordenado y predecible, a fin de ajustar la actividad a reglas objetivas de seriedad, veracidad y corrección que no de lugar a interpretaciones erróneas.

Que a fin de cumplir con dicho objetivo, se creó dentro del ámbito de esta Administración Nacional la Comisión para el Análisis y reestructuración de Normas sobre Publicidad y Propaganda de productos farmacéuticos, de uso medicinal, odontológico, cosmetológico, suplementos dietarios, alimentos específicamente determinados por la ANMAT y de tecnología médica.

Que dicha Comisión está integrada por funcionarios de esta Administración, así como también por entidades que entienden en la materia y asociaciones que tienen un interés legítimo en la misma que fueron invitados a participar mediante Disposición N° 5973/96.

Que como resultado del trabajo de los miembros de la Comisión citada se redactaron los criterios objetivos de evaluación de la publicidad de los productos de competencia de esta Administración Nacional que se aplicarán en los correspondientes trámites de aprobación de publicidades.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 11° de la Resolución (M. S. y A. S.) N° 1622/84 y por los Artículos 3°, 8° y 10° del Decreto N° 1490/92.

Por ello,

**EL DIRECTOR NACIONAL DE LA ADMINISTRACION NACIONAL DE
MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA**

DISPONE:

Artículo 1° -Los mensajes destinados al público que publiciten medicamentos de venta libre, productos odontológicos, productos cosméticos, dispositivos de tecnología médica, suplementos dietarios y alimentos, se regirán por las normas de la presente Disposición.

TITULO I: REQUISITOS GENERALES

Artículo 2° -Los mensajes publicitarios de los productos enumerados en el Artículo 1° deberán cumplir con los siguientes requisitos generales sin perjuicio de los que particularmente se establecen para determinados tipos de productos:

- a) Propender a la utilización adecuada del producto, presentando sus propiedades objetivamente sin engaños o equívocos, brindando información veraz, precisa y clara. La forma en que ello esté expuesto, mostrado o dicho, es resorte del anunciante, siempre que no vulnere las normas vigentes.
- b) Expresar en idioma oficial las características, modos de uso, indicaciones y advertencias del producto, sin perjuicio de lo dispuesto por otras normas aplicables a la materia.
- c) La publicidad de productos importados se regirá por las normas establecidas para los productos de elaboración nacional.
- d) Abstenerse de realizar comparaciones en forma directa o indirecta que no estén basadas en información cierta, verificable y actualizada.

- e) Abstenerse de publicitar un mismo producto como nuevo, después de transcurridos dos años de la fecha del comienzo de su comercialización al público a nivel nacional, cuando excedió el marco de un mercado a prueba.
- f) Abstenerse de emplear frases que provoquen temor, angustia, sugiriendo que la salud de un sujeto se verá afectada en el supuesto de no usar el producto.
- g) Abstenerse de discriminar por razones de nacionalidad, sexo, raza, religión, condición o por ningún otro motivo.
- h) Abstenerse de atribuir al producto acciones y/o propiedades terapéuticas, exceptuados los medicamentos de venta libre.
- i) Abstenerse de publicitar mensajes tales como: "aprobado o recomendado por expertos", "demostrado en ensayos clínicos", que no estén fundados en bases científicas y/o técnicas que los sustente.
- j) Abstenerse de mensurar el grado de disminución de riesgo, a menos que sea sustentado científica o técnicamente.
- k) Abstenerse de modificar la esencia de las indicaciones y usos contenidos en los rótulos o prospectos de un producto, cuando los mismos requieran la previa aprobación de la autoridad competente.
 - I) Abstenerse de incluir mensajes tendientes a enmascarar la esencia real del producto.
 - II) Abstenerse de manifestar que un producto determinado cura enfermedades crónicas o incurables.
- m) Abstenerse de publicitar productos no autorizados por la autoridad sanitaria competente, cuando ésta sea condición para su comercialización.
- n) Abstenerse de incluir mensajes tales como: "Publicidad autorizada por la Autoridad Sanitaria.

TITULO II: REQUISITOS PARA MEDICAMENTOS DE VENTA LIBRE

Artículo 3° -Las publicidades de medicamentos de venta libre deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 1. Los anuncios deberán:
 - a) Abstenerse de inducir al uso indiscriminado de los productos.
 - b) Abstenerse de incluir mensajes dirigidos exclusiva o principalmente a niños y/o adolescentes.
 - c) Abstenerse de promover u organizar concursos, entregar regalos o premios que requieran la compra de los productos, cuando ello no se ajuste a la legislación vigente.
 - d) Abstenerse de afirmar que un producto es "seguro" y/o "uniformemente bien tolerado".
 - e) En caso de mencionar el nombre de algún profesional como respaldo de las propiedades del producto, deberá avalarse la publicidad con soporte científico, incluyendo, además el nombre del profesional interviniente y su número de matrícula agregado a la documentación que se presenta ante la Comisión Evaluadora de Publicidad y Propaganda.
 - f) Las comunicaciones dirigidas al cuerpo médico o farmacéutico efectuadas en medios masivos de comunicación orales o escritos, se consideran publicidad debiendo ser autorizadas previamente por esta Administración Nacional.
- 2. Los anuncios deberán incluir:
 - a) El nombre comercial del producto

- b) La expresión: "ANTE LA MENOR DUDA CONSULTE A SU MEDICO", de forma tal que sea claramente perceptible para el destinatario. La inclusión de este mensaje deberá respetar las siguientes reglas:
 - b.1) En los medios gráficos (folletos, volantes, muestras, impresos, etc.) se insertará la expresión de forma tal que permita su fácil lectura. En vía pública, publicidad estática y otros medios similares guardará un tamaño acorde con el utilizado en la gráfica y será de fácil lectura.
 - b.2) Si el medio oral dura más de 20 seg. debe incluir la expresión mencionada.
 - b.3) En los medios cinematográficos, televisivos y audiovisuales en general, creados o a crearse, la expresión mencionada se incluirá en piezas o módulos que excedan los 15 segundos de duración.
 - b.4) La expresión que trata este artículo no deberá necesariamente incluirse en los recordatorios de nombre comercial del producto.
- c) En la publicidad de medicamentos de venta libre podrá establecerse una vía de comunicación con un centro de información al consumidor. La información suministrada por dicho centro deberá respetar lo normado por la presente disposición y demás normativa aplicable al caso.
- 3. Únicamente se podrán distribuir muestras gratis al público por medio de los médicos, odontólogos o farmacéuticos, bajo su responsabilidad.
- 4. El titular del producto o el representante de la empresa, deberá mantener en su poder, a disposición de la Autoridad Sanitaria la documentación técnica y/o científica que avale el mensaje publicitario por el término de cinco (5) años.
- 5. Los anuncios no deberán contener frases que:
 - a) Sugieran que una consulta médica o intervención quirúrgica es innecesaria, en particular mediante el ofrecimiento de un diagnóstico o mediante sugerencias acerca del tratamiento enviadas por correo.
 - b) Sugieran que el producto medicinal es un alimento, cosmético u otro producto de consumo.
 - c) Sugieran que la seguridad de eficacia del medicamento se debe al hecho de que es natural.
 - d) Utilicen términos falsos, alarmantes o engañosos sobre cambios en el cuerpo humano causados por enfermedad o lesión, o sobre la acción de un medicamento sobre cualquier parte del cuerpo humano.
 - e) Afirman o indiquen que un producto tiene una función superior que otro, tales como: "el más efectivo", "el menos tóxico", "el mejor tolerado", a menos que sea sustentado científicamente o técnicamente.
 - f) Induzcan a interpretar que el producto anunciado es la única alternativa posible dentro del rubro, expresando por ejemplo: "el producto", "el de mayor elección", "la única", "la más frecuentemente recomendada", "la mejor", a menos que fuera sustentado con datos fidedignos y científicos o técnicos.
 - g) Sean comparativas, salvo que respeten los siguientes principios y límites:
 - g.1 Que no sea engañosa;
 - g.2 Que su principal objetivo sea el esclarecimiento de la información para el consumidor;
 - g.3 Que la comparación sea pasible de comprobación científica y/o técnica;

TITULO III: REQUISITOS PARA SUPLEMENTOS DIETARIOS

Artículo 4° -Las publicidades de suplementos dietarios deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los anuncios deberán:

- a) Abstenerse de inducir al uso indiscriminado de los productos.
- b) Abstenerse de incluir mensajes dirigidos exclusiva o principalmente a niños y/o adolescentes.
- c) Abstenerse de promover u organizar concursos, entregar regalos o premios que requieran la compra de los productos, cuando ello no se ajuste a los términos de las leyes vigentes.
- d) Abstenerse de afirmar que un producto sea "seguro" y/o "uniformemente bien tolerado".
- e) Incluir la denominación de venta o nombre comercial del producto.
- f) Incluir la leyenda "CONSULTE A SU MEDICO", de forma tal que sea claramente perceptible para el destinatario. La inclusión de esta consigna deberá respetar las siguientes reglas:
 - f.1) En los medios gráficos (folletos, volantes, muestras, impresos, etc.) se insertará la expresión de forma tal que permita su fácil lectura. En vía pública, publicidad estática y otros medios similares guardará un tamaño acorde con el utilizado en la gráfica y de fácil lectura.
 - f.2) Si el medio oral dura más de 20 seg. debe incluir la expresión mencionada.
 - f.3) En los medios cinematográficos, televisivos y audiovisuales en general, creados o a crearse, la expresión mencionada se incluirá en piezas o módulos que excedan los 15 segundos de duración.
 - f.4) La expresión que trata este artículo no deberá necesariamente incluirse en los recordatorios de nombre comercial del producto.

2. Queda prohibida en los anuncios la inclusión de mensajes que:

- a) Hagan mención que un suplemento dietario cura, calma o mitiga una determinada enfermedad.
- b) Establezcan que un suplemento dietario previene o protege de una determinada enfermedad. Sólo se admitirá incluir "ayuda a prevenir" siempre que: 1) Dichas declaraciones resulten beneficiosas ante una enfermedad clásica por deficiencia de nutrientes. 2) describa el rol de determinados nutriente o ingredientes dietarios que pudieran tener influencia sobre alguna estructura o función en el organismo, caracterice el mecanismo de acción del nutriente o ingrediente dietario.
- c) Manifiesten que un suplemento dietario puede ser usado en reemplazo de una comida convencional o como el único alimento de una dieta.
- d) Contradigan en cualquier medida la declaración de propiedades nutricionales contenidas en el rótulo aprobado.
- e) Afirman o indiquen que un producto tiene una función superior que otro, tales como: "el más efectivo", "el menos tóxico", "el mejor tolerado", a menos que sea sustentado científica o técnicamente.
- f) Induzcan a interpretar que el producto anunciado es la única alternativa posible dentro del rubro, expresando por ejemplo: "el producto", "el de mayor elección", "la única", "la más frecuentemente recomendada", "la mejor", a menos que fuera sustentado con datos fidedignos y científicos o técnicos.
- g) Sean comparativas, salvo que respeten los siguientes principios y límites:
 - g.1 Que no sea engañosa;
 - g.2 Que su principal objetivo sea el esclarecimiento de la información para el consumidor;

- g.3 Que la comparación sea pasible de comprobación;
 - h) Sugieran que es un producto medicinal, cosmético u otro producto de consumo.
3. El anuncio acerca de las propiedades o acciones de un determinado nutriente debe poseer sustento científico.
 4. En la publicidad de suplementos dietarios podrá establecerse una vía de comunicación con un centro de información al consumidor. La información suministrada por dicho centro deberá respetar lo normado por la presente disposición.
 5. No deberá figurar la expresión venta libre como así tampoco incluir afirmaciones que no estén demostradas científicamente y/o puedan inducir a error en cuanto a las propiedades del producto.

TITULO IV: REQUISITOS PARA DISPOSITIVOS DE TECNOLOGIA MEDICA

Artículo 5° -Las publicidades de dispositivos de tecnología médica deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los anuncios deberán:
 - a) Abstenerse de inducir al uso indiscriminado de los productos.
 - b) Abstenerse de incluir mensajes dirigidos exclusiva o principalmente a niños y/o adolescentes, salvo campañas de prevención.
 - c) Abstenerse de promover u organizar concursos, entregar regalos o premios como consecuencia de la compra de los productos.
 - d) Abstenerse de afirmar que un producto sea "seguro".
2. Los anuncios deberán incluir:
 - a) El nombre comercial del producto
 - b) La expresión: "ANTE LA MENOR DUDA CONSULTE A SU MEDICO", de forma tal que sea claramente perceptible para el destinatario. La inclusión de esta consigna deberá respetar las siguientes reglas:
 - b.1) En los medios gráficos (folletos, volantes, muestras, impresos, etc.) se insertará la expresión de forma tal que permita su fácil lectura. En vía pública, publicidad estática y otros medios similares guardará un tamaño acorde con el utilizado en la gráfica y de fácil lectura.
 - b.2) Si el medio oral dura más de 20 seg. debe incluir la expresión mencionada.
 - b.3) En los medios cinematográficos, televisivos y audiovisuales en general, creados o a crearse, la expresión mencionada se incluirá en piezas o módulos que excedan los 15 segundos de duración.
 - b.4) La expresión que trata este artículo no deberá necesariamente incluirse en los recordatorios de nombre comercial del producto.
3. Podrán ser distribuidas muestras gratis al público, en función del riesgo del producto, por medio de los médicos, odontólogos, farmacéuticos y cualquier organismo público estatal autorizado para ello, salvo autorización de la autoridad competente.
4. El titular del producto o el representante de la empresa, deberá mantener en su poder, para la información de los interesados, la documentación técnica y/o científica que avale el mensaje publicitario por el término de cinco (5) años.
5. No deberá contener mensajes que:

- a) Sugieran que una consulta médica o intervención quirúrgica es innecesaria, en particular mediante el ofrecimiento de un diagnóstico.
 - b) Utilicen términos falsos, alarmantes o engañosos sobre cambios en el cuerpo humano causados por enfermedad o lesión, o sobre la acción de un dispositivo médico sobre cualquier parte del cuerpo humano.
 - c) Afirman o indiquen que un producto tiene una función superior que otro, tales como: "el más efectivo", "el menos tóxico", "el mejor tolerado", a menos que sea sustentado científicamente o técnicamente.
 - d) Induzcan a interpretar que el producto anunciado es la única alternativa posible dentro del rubro, expresando por ejemplo: "el producto", "el de mayor elección", "la única", "la más frecuentemente recomendada", "la mejor", a menos que fuera sustentado con datos fidedignos y científicos o técnicos.
 - e) Sean comparativas, salvo que respeten los siguientes principios y límites:
 - e.1 Que no sea engañosa;
 - e.2 Que su principal objetivo sea el esclarecimiento de la información para el consumidor
 - e.3 Que la comparación sea pasible de comprobación científica y/o técnica;
 - f) Sugieran que la seguridad o eficacia del dispositivo médico se debe al hecho de que es natural.
6. El anuncio acerca de las propiedades o acciones de un determinado dispositivo médico debe poseer sustento científico.
7. En la publicidad de dispositivos médicos podrá establecerse una vía de comunicación con un centro de información al consumidor. La información suministrada por dicho centro deberá respetar lo normado por la presente Disposición.

Artículo 6° Encontrándose prohibida la publicidad de medicamentos con condición de venta bajo receta, las comunicaciones dirigidas al cuerpo médico o farmacéutico, relativas a esta clase de productos, que requieran su publicación en medios masivos de comunicación escritos u orales, deberán contar con la autorización expresa de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica mediando razones que justifiquen tal autorización.

Artículo 7° La Comisión Evaluadora de Publicidad y Propaganda deberá atenerse a la presente disposición en el procedimiento de evaluación de las publicidades que se presenten, formulando las observaciones que pudieren corresponder y fundamentándolas por escrito, sin perjuicio de lo establecido en la Disposición 420/96.

Artículo 8° El análisis del contenido creativo y estético es resorte del anunciante, siempre y cuando no afecte las normas vigentes".

Artículo 9° Las infracciones a la presente Disposición harán pasibles al titular del producto publicitado y al Director Técnico de las sanciones previstas en las leyes 16.463 y 18.284, en el Decreto 341/92 y en la Resolución (M. S. y A. S.) N° 1622/84.

Artículo 10°. La presente Disposición entrará en vigencia a los 30 (TREINTA) días de su publicación en el Boletín Oficial; pudiéndose formular observaciones a la misma dentro de los primeros 15 (QUINCE) días de dicho plazo.

Artículo 11°. Anótese, notifíquese a quienes corresponda. Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, cumplido, archívese PERMANENTE. -Pablo M. Bazerque.

CAPITULO XVIII
ADITIVOS ALIMENTARIOS

Artículo 1391 - Los Aditivos Alimentarios, definidos en el Artículo 6°, Inc 3, del presente Código deben:

- a) Ser inocuos por sí o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
- b) Formar parte de la lista positiva de aditivos alimentarios del presente Código.
- c) Ser empleados exclusivamente en los alimentos específicamente mencionados en este Código.
- d) Responder a las exigencias de designación, composición, identificación y pureza que este Código establece.

Artículo 1392 - Los aditivos alimentarios que cumplan las exigencias que este Código establece, podrán agregarse a los alimentos para:

- a) Mantener o mejorar el valor nutritivo.
- b) Aumentar la estabilidad o capacidad de conservación.
- c) Incrementar la aceptabilidad de alimentos sanos y genuinos, pero faltos de atractivo.
- d) Permitir la elaboración económica y en gran escala de alimentos de composición y calidad constante en función del tiempo.

Artículo 1393 - Los aditivos alimentarios no deben agregarse a los alimentos para:

- a) Enmascarar técnicas y procesos defectuosos de elaboración y/o de manipulación.
- b) Provocar una reducción considerable del valor nutritivo de los alimentos.
- c) Perseguir finalidades que pueden lograrse con prácticas lícitas de fabricación, económicamente factibles.
- d) Engañar al consumidor.

Artículo 1394 - La cantidad de un aditivo autorizado agregado a un producto alimenticio será siempre la mínima necesaria para lograr el efecto lícito deseado.

Se establece atendiendo debidamente:

- a) El nivel de consumo estimado del alimento o alimentos para los cuales se propone el aditivo.
- b) Los niveles mínimos que en estudios sobre animales producen desviaciones importantes respecto del comportamiento fisiológico normal.
- c) El suficiente margen de garantía para reducir al mínimo todo peligro para la salud en todos los grupos de consumidores.

Artículo 1395 - (Res. MSyAS N° 1546/90) Los aditivos alimentarios se expendrán siempre en envases originales cerrados.

En el rotulado inmediatamente por debajo de la denominación, deberá figurar la leyenda "*Uso Industrial exclusivo*" con caracteres de tamaño no menor al 50% de la denominación del aditivo y de buen realce y visibilidad.

Los aditivos alimentarios de uso permitido que se encuentren en todo establecimiento productor de alimentos, deberán mantenerse en sus envases originales debidamente cerrados, a fin de evitar toda manipulación o riesgo de contaminación o mezcla con sustancias o productos de cualquier naturaleza".

Artículo 1396 - (Res. MSyAS N° 1320/88) En la rotulación de todo producto alimenticio adicionado de aditivos de uso permitido deberá hacerse constar su presencia, salvo excepción expresa, mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivos agregados, por ejemplo:

Antioxidante permitido, Emulsionante permitido, Conservador permitido, Colorante permitido, etc, sin que ello impida, si así se lo desea, la mención de cada aditivo en particular.

Las expresiones citadas referentes a la clase o tipo de aditivos agregados implica la responsabilidad de haber utilizado únicamente los permitidos por el presente Código, en los casos autorizados y dentro de los límites y grados de pureza establecidos.

Los alimentos que contengan los aditivos tartrazina, ácido benzoico (ó sus sales de calcio, potasio o sodio) y dioico de azufre (ó sus derivados) deberán declarar su presencia en el rotulado por sus nombres específicos (tartrazina, ácido benzoico, dióxido de azufre), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 1397 - Con carácter general se permite el empleo de dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona) o de sus emulsiones acuosas como agente antiespumante en los procesos de elaboración de alimento, siempre que el producto terminado no contenga más de 10 mg/kg de dimetilpolisiloxano residual.

Artículo 1398 - Los aditivos alimentarios que integran la lista positiva del Código Alimentario Argentino no contendrán más de 3 mg/kg de arsénico, como As; de 10 mg/kg de plomo, como Pb; y de 40 mg/kg de metales pesados como Pb, salvo indicación particular diferente.

En general, se recomienda que no contenga más de 50 mg/kg de hierro y cobre globalmente.

Responderán a las exigencias que a continuación se detallan:

1. ACEITES VEGETALES BROMADOS

- Características: líquidos viscosos de color amarillo a pardo, de olor y sabor suave a frutas, insolubles en agua, solubles en alcohol, cloroformo, éter etílico, hexano y en aceites vegetales.
- No contendrán más de 35 por ciento de bromo combinado y estarán exentos de bromo libre.
- Acidez no más de 2,0 mg KOH/g.
- Se obtendrán como productos de bromoadición de aceites alimenticios. Estabilizante.

1.1 ACETALDEHIDO o ETANAL. (Res. MSyAS N° 1228/75)

- Fórmula empírica: C_2H_4O ;
- Peso molecular: 44.05
- Características: líquido incoloro con olor característico; inflamable; miscible con agua, alcohol y varios disolventes orgánicos
- Título, mín: 99,0 % de C_2H_4O ;
- Peso específico, 0°/20°C: 0,804 a 0,811;
- Residuo no volátil, máx: 60 ppm; Acidez en ácido acético, máx: 0,1 %.
- Aromatizante – FCC.

2. ACETATO DE BENCILO.

- Fórmula empírica: $C_9H_{10}O_2$
- Peso molecular: 150,2.
- Características: líquido incoloro con fuerte aroma floral. Densidad, a 25/25°C: 1,056.
- Índice de refracción, a 20°C: 1,5015 a 1,5035.
- Número de ácido: no más de 1 mg KOH/g.
- Aromatizante – FCC.

2.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) ACETATO DE BUTILO: Etanoato de butilo:

- Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_2$
- Peso molecular: 116,16.
- Características: líquido claro, incoloro, móvil. Con fuerte y característico olor frutal
- Pureza: no menor de 98 % de $C_6H_{12}O_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1.3930 a 1.3950.
- Peso específico a 25/25°C: 0.876 a 0.883.
- Peso específico a 20/20°C: 0.880 a 0.887.
- Acidez, máx: 0,01 %, como ác acético.
- Aromatizante - FCC

2.2 (Res. MSyAS N° 1228/75) ACETATO DE CITRONELILO.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{22}O_2$.
- Peso molecular: 198,31
- Características: líquido incoloro con olor frutal; soluble en aceite mineral; insoluble en glicerina, propilenglicol.
- Título, mín: 92,0 % de ésteres totales calculados como acetato de citronelilo.
- Desviación rotatoria: -1° a $+4^\circ$. Índice de refracción a 20°C: 1.440 - 1.450.
- Peso específico: 0,883 - 0,893.
- Número de ácido, máx: 1,0. Aromatizante - FCC"

3. ACETATO DE ETILO.

- Fórmula empírica: $C_4H_8O_2$.
- Peso molecular: 88,1.
- Características: líquido incoloro transparente.
- Título: 99 % mín de $C_4H_8O_2$.
- Punto de ebullición: 76 a 77°C.
- Densidad a 25/25°C: 0,894 a 0,898.
- Residuo no volátil: no más de 0,02 %.
- Cumplirá ensayos para sustancias fácilmente carbonizables y derivados metílicos, butílicos, amílicos y de acidez.
- Aromatizante - FCC

4. ACETATO DE GERANILO.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{20}O_2$.
- Peso molecular: 196,3
- Características: líquido incoloro de olor floral.
- Título: 90 % mín de ésteres totales calculados como acetato de geraniolo.
- Desviación rotatoria a 20°C, en tubo de 100 mm: $-2,0$ a $+3,0^\circ$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4580 a 1,4640. Densidad a 25/25°C: 0,900 a 0,914.
- Aromatizante - FCC

4.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) ACETATO DE LINALINO 90 %: Acetato de 3,7 dimetil-1,6 octadien-3-ilo.

- Fórmula bruta: $C_{12}H_{20}O_2$

- Peso molecular: 196,29.
- Características: líquido incoloro o amarillento con olor floral.
- Pureza: no menor de 90 % de ésteres calculados como acetato de linalilo.
- Índice de refracción a 20°C: 1.4490 a 1.4570.
- Peso específico a 25°/25°C: 0.895 a 0.914.
- Peso específico a 20°/20°C: 0.905 a 0.917.
- Desviación polarimétrica a 25°C: -1° a +1°.
- Índice de ácido, máx:2.
- Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 5 ml de etanol al 70 %.
- Aromatizante - FAO/OMS.

4.2 ACETATO DE LINALILO 96% (Res. MSyAS N° 5210/72)

- Pureza: no menor de 90% de ésteres calculados como acetato de linalilo.
- Índice de refracción a 20°C: 1.4490 a 1.4530.
- Peso específico a 25/25°C: 0.895 a 0.908.
- Peso específico a 20/20°C: 0.899 a 0.906. Índice de ácido, máx: 1.
- Aromatizante - FAO/OMS".

4.2 ACETATO DE NONILO: Acetato C₉; Acetato de pelargonilo.

- Fórmula bruta: C₁₁H₂₂O₂ (Res. MSyAS N° 655/74)
- Peso molecular: 186,30.
- Características: Líquido incoloro con olor floral Insoluble en agua.
- Soluble en alcohol absoluto, éter.
- Pureza, mín: 97,0% de C₁₁H₂₂O₂. Índice de refracción a 20°C: 1,422 a 1,426.
- Peso específico a 25/25°C: 0,864 a 0,868.
- Índice de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante - FCC

4.3 (Res. MSyAS N° 5210/72) ACETATO DE LINALILO SINTETICO.

- Fórmula bruta: C₁₂H₂₀O₂.
- Peso molecular: 196,29
- Características: Líquido incoloro con olor floral.
- Pureza: no menos de 97% de C₁₂H₂₀O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4490 a 1,4515.
- Peso específico a 25/25°C: 0,895 a 0,908
- Índice de ácido, máx: 1.
- Aromatizante – FCC.

4.4 (Res. MSyAS N° 655/74) ACETATO DE CINAMILO.

- Fórmula bruta: C₁₁H₁₂O₂.
- Peso molecular: 176,22
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor balsámico floral.
- Prácticamente insoluble en agua y glicerol; miscible con alcohol, cloroformo, éter.
- Pureza, mín: 98,0% de C₁₁H₁₂O₂.

- Peso molecular: 150,22.
- Índice de refracción a 20°C: 1,539 a 1,543.
- Peso específico a 25/25°C: 1,047 a 1,051. Índice de ácido, máx: 3,0.
- Aromatizante - FCC

4.5 (Res. MSyAS N° 655/74) ACETOFENONA: Metil-fenil-cetona.

- Fórmula bruta: C₈H₈O
- Peso molecular: 120,15.
- Características: Líquido prácticamente incoloro; temperatura superior a 20°C, presenta un olor dulce pungente; soluble en propilenglicol, en muchos aceites, en alcohol, cloroformo, éter; ligeramente soluble en agua, aceite mineral. Insoluble en glicerol
- Pureza, mín: 98,0% de C₈H₈O. Índice de refracción a 20°C: 1,533 a 1,535.
- Peso específico a 25/25°C: 1,025 a 1,028.
- Punto de solidificación: menos de 19°C.
- Aromatizante – FCC.

4.6 (Res. MSyAS N° 655/74) ACETATO DE OCTILO.

- Fórmula bruta: C₁₀H₂₀O₂.
- Peso molecular: 172,22.
- Características: Líquido incoloro con olor a frutas algo semejante a naranja y jazmín; miscible con alcohol y otros solventes orgánicos; insoluble en agua.
- Pureza, mín: 98,0% de C₁₀H₂₀O₂
- Índice de refracción a 20°C: 1,418 a 1,421.
- Peso específico a 25/25°C: 0,865 a 0,868.
- Índice de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante – FCC.

4.7 (Res. MSyAS N° 1228/75) ACETATO DE AMILO:

- Acetato de isoamilo.
- Fórmula empírica: C₇H₁₄O₂.
- Peso molecular: 130,19
- Características: Líquido incoloro con olor frutal parecido a pera, ligeramente soluble en agua y miscible con alcohol, éter, acetato de etilo y aceites minerales; insoluble en glicerina y prácticamente insoluble en propilenglicol.
- Título: No menos de 95,0% de C₇H₁₄O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1,400 a 1,404.
- Número de ácidos, máx: 1,0.
- Peso específico a 25/25°C: 0,868 a 0,8878.
- Número de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante - FCC

5. ACETILACETATO DE ETILO.

- Fórmula empírica: C₆H₁₀O₃.
- Peso molecular: 130,1
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillo, móvil y de olor agradable.

- Densidad, a 25/25°C: 1,022 a 1,027.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4180 a 1,4205 y
- Acidez: no más de 0,2% como ácido acético.
- Aromatizante – FCC.

5.1 (Res. MSyAS N° 1228/75) ACETIL-METIL-CARBINOL:

- Acetoína. Fórmula empírica: C₄H₈O₂
- Peso molecular: 88,11. Características:
- Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor característico a manteca.
- La forma sólida funde por calor; miscible con alcohol, propilenglicol, agua.
- Prácticamente insoluble en aceites vegetales. Título, mín: 96,0 % de C₄H₈O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1,417 a 1,420.
- Peso específico: 1,005 a 1,019.
- Aromatizante – FCC.

5.3.1²⁸ (Res. Conj. SPyRS N° 049/2000 y SAGPA N° 207/2000) CERA DE POLIETILENO OXIDADA

- (INS 914): Resina básica producida por la oxidación moderada al aire del polietileno.
- Peso molecular promedio mínimo: 1200. Oxígeno total máximo: 5% en peso.
- Valor ácido de 9 a 19.
- El polietileno utilizado en el proceso de oxidación debe cumplimentar:
- Densidad: 0,85 a 1,00 (en g/cm³ a 20°C).
- Fracción extraíble máxima (expresada como % en peso de polímero) en N-Heptano: 53% a 50°C.
- Fracción soluble máxima (expresada como % en peso de polímero) en Xileno: 75% a 25°C. Food and Drug Administration, 21 CFR Ch. 1 (4/1/94 Edition 172.260, 177.1520 C).
- Se podrá utilizar como componente en formulaciones acuosas de ceras protectoras de cítricos (Agente de recubrimiento) de acuerdo a las B.P.M.

6. ACIDO ACETICO: Acido etanoico, Acido acético glacial.

- Fórmula empírica: C₂H₄O₂
- Peso molecular: 60,0.
- Características: Líquido claro incoloro, olor pungente y característico.
- Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza y valoración de la Farm Nac Argentina.
- Acidulante; Conservador - FNA

7. ACIDO ADIPICO: Acido 1,4-Butanodicarboxílico.

- Fórmula empírica: C₆H₁₀O₄.
- Peso molecular: 146,1
- Características: Polvo cristalino blanco.
- Título, mín: 99,6% de C₆H₁₀O₄.
- PF: 151,5 a 154°C.
- Humedad: no más de 0,2% (Karl-Fischer).
- Residuo por ignición no más de 0,002%, a 850°C. Buffer;

²⁸ Los incisos faltantes entre el 5.1 y 5.3.1. no han sido publicados en el Boletín Oficial de la República Argentina

- Neutralizante - FCC
8. ACIDO ALGINICO: Acido polimanurónico.
- Fórmula empírica: $(C_6H_8O_6)_n$.
 - Peso molecular: 32.000 a 250.000
 - Características: Filamentos en grano fino o grueso y en polvo incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos.
 - Título, mín: 98% de $(C_6H_8O_6)_n$ sobre producto seco.
 - Pérdida por desecación: no más de 15,0 % a 105°C.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 5% sobre producto seco
 - Sustancias insolubles en solución acuosa de hidróxido de sodio: no más 1,0% sobre producto seco.
 - Agente Espesante; Estabilizador - FAO/OMS
9. ACIDO ASCORBICO: Vitamina C; Acido l-ascórbico.
- Fórmula empírica: $C_6H_8O_6$
 - Peso molecular: 176,1
 - Características: Sólido blanco cristalino, inodoro.
 - PF: 190° a 192°C, con descomposición.
 - Título, mín: 99% de $C_6H_8O_6$ sobre muestra secada por 24 h sobre ácido sulfúrico.
 - Rotación específica: (alfa)25°C +20,5 a +21,5.
 - Pérdida por desecación: no más de 0,4%, 24 h sobre ácido sulfúrico y Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Antioxidante - FAO/OMS
10. ACIDO BENZOICO.
- Fórmula empírica: $C_7H_6O_2$.
 - Peso molecular: 122,1
 - Características: Polvo blanco cristalino.
 - PF: 121,5 a 123,5°C sobre muestra desecada por 2 h a 105°C.
 - Título, mín: 99,5%.
 - Cenizas sulfatadas, máx: 0,05%.
 - Cloro orgánico, máx: 0,07% y Sustancias fácilmente oxidables: no más de 0,5 ml de $KMnO_4$ 0,1N por g.
 - Conservador - FAO/OMS.
11. (Res. MSyAS N° 716/85) Anulado
- 11.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) ACIDO BUTIRICO.
- Fórmula empírica: $CH_3-(CH_2)_2-CO.OH$.
 - Peso molecular: 88,06.
 - Características: Líquido incoloro con fuerte y penetrante olor a manteca rancia.
 - Soluble en agua, alcohol, propilenglicol.
 - Pureza: no menos de 99% ni más de 101% de $C_4H_8O_2$.
 - Índice de refracción a 25°C: 1,3976 a 1,3990.
 - Peso específico a 25/25°C: 0,9570 a 0,9610.
 - Aromatizante – FCC.

11.2 (Res. MSyAS N° 1228/75 y 747,19.5.78) ACIDO CAPROICO.

- Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_2$.
- Peso molecular: 116,16
- Características: Líquido oleoso, incoloro o amarillo pálido, con olor característico a queso; miscible con alcohol, aceites fijos, éter; soluble al 0,4% en agua.
- Título, mín: 98,0% de $C_6H_{12}O_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,415 a 1,418.
- Peso específico: 0,923 a 0,928.
- Punto de solidificación: no menor de -4,5°C.
- Aromatizante – FCC.

12. ACIDO CITRICO.

- Fórmula empírica: $C_6H_8O_7$ anhidro; $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ monohidrato
- Peso molecular: 192,1 anhidro; 210,1 monohidrato
- Características: Sólidos cristalinos blancos o incoloros e inodoros.
- Humedad (Karl-Fischer): no más de 0,5% anhidro y no más de 8,8% monohidrato
- Título: no menos de 99,5% de $C_6H_8O_7$ calculado sobre producto anhidro.
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,05%.
- Oxalatos: no más de 0,1%, como ácido oxálico.
- Arsénico, como As: no más de 1 mg/kg y Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
- Secuestrante, Dispersante, Acidulante, Saborizante - FAO/OMS.

ACIDO ESTEARICO: Ver Apart n° 170

12.1 (Res. MSyAS N° 1228/75) ACIDO FENIL ACETICO :

- Acido Alfatolúico. Fórmula empírica: $C_8H_8O_2$
- Peso molecular: 136,15.
- Características: Sólido cristalino con olor desagradable persistente, que en soluciones diluidas presenta un olor parecido al geranio y rosa.
- Soluble en aceites fijos, glicerina; ligeramente soluble en agua, pero insoluble en aceite mineral.
- Título, mín: 99,0% de $C_8H_8O_2$. PF: 76° a 78°C.
- Aromatizante – FCC.

13. ACIDO FORMICO: Acido metanoico.

- Fórmula empírica: CH_2O_2 .
- Peso molecular: 46,0
- Características: Líquido incoloro, muy corrosivo, de olor pungente característico.
- Título, mín: 85% de CH_2O_2 .
- Acido acético: no más de 0,4% como ácido acético y Sulfatos: no más de 40 mg/kg, como SO_4 .
- Conservador - FCC

14. ACIDO FOSFORICO: Acido ortofosfórico.

- Fórmula: H_3PO_4 .
- Peso molecular: 98,0
- Características: Líquido claro, incoloro, inodoro, de consistencia siruposa.

- PE a 20°C: aproxim 1,71, conteniendo 85% de H₃PO₄.
 - Título, mín: 85% de H₃PO₄.
 - Cloruros, como Cl: no más de 20 mg%
 - Nitratos: no más de 0,5 mg por ciento, como NO₃.
 - Sulfatos: no más de 150 mg por ciento, como SO₄.
 - Flúor: no más de 10 mg/kg.
 - Acidos volátiles: no más de 1 mg por ciento, como ácido acético.
 - Arsénico, como As: no más de 2 mg/kg y
 - Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
 - Acidulante; Secuestrante - FAO/OMS
15. ACIDO FUMARICO: Acido transbutenodioico.
- Fórmula empírica: C₄H₄O₄.
 - Peso molecular: 116,1
 - Características: Polvo cristalino o granular blanco, inodoro.
 - Título, mín: 99,5% de C₄H₄O₄ sobre producto seco.
 - Humedad: no más de 0,5% (Karl-Fischer).
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Acido maleico: no más de 0,1%.
 - Acidulante – FCC.
16. ACIDO GLUCONICO: Ac D-glucónico; Ac dextrónico.
- Fórmula empírica: C₆H₁₂O₇.
 - Peso molecular: 196,2
 - Características: cristales blancos o incoloros.
 - PF: 131°C. Poder rotatorio (alfa) D₂₀°C -6,7°
 - Soluble en agua y escasamente soluble en alcohol.
 - Se expende en solución acuosa al 50% de color ámbar pálido y débil olor a vinagre.
 - Densidad a 25/4°C: 1,24.
 - Acidulante
17. ACIDO ISOASCORBICO: Acido eritórbito; Acido D-isoascórbico.
- Fórmula empírica: C₆H₈O₆.
 - Peso molecular: 176,1
 - Características: Sólido cristalino blanco, inodoro.
 - PF: 164 a 169°C, con descomposición.
 - Título, mín: 98% de C₆H₈O₆, sobre muestra desecada por 24h sobre ácido sulfúrico.
 - Rotación específica (alfa) D₂₅°C -16,5 a -18°.
 - Pérdida por desecación: no más de 0,25%, 24h sobre ácido sulfúrico
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Antioxidante - FAO/OMS
18. ACIDO LACTICO: Acido 2-hidroxiopropiónico.
- Fórmula empírica: C₃H₃O₆, conteniendo anhídrido del ácido láctico

- Características: Líquido incoloro o con ligero tono amarillento, transparente, inodoro, siruposo y con sabor ácido fuerte.
 - Es higroscópico y se descompone por ebullición.
 - Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza de la Farm Nac Argentina.
 - Acidulante – FNA.
19. ACIDO MALICO: DL-málico; Acido hidroxisuccínico.
- Fórmula empírica: $C_4H_6O_5$
 - Peso molecular: 134,1
 - Características: Polvo o gránulos cristalinos blancos o casi blancos de sabor ácido.
 - Título, mín: 99,5% de $C_4H_6O_5$. PF: 128 a 129°C.
 - Acido fumárico: no más de 0,5%.
 - Acido maleico: no más de 0,05%.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Substancias insolubles en agua: no más de 0,1%.
 - Acidulante FCC
20. ACIDO SORBICO: Acido trans, trans 2,4-hexadienoico.
- Fórmula empírica: $C_6H_8O_2$
 - Peso molecular: 112,1
 - Características: cristales blancos de olor ligeramente acre. PF: 133 a 135°C.
 - Título, mín: 99,0%, sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4h.
 - Pérdida por desecación, máx: 3,0%, 24h en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico.
 - Cenizas sulfatadas, máx: 0,2%
 - Aldehidos, máx: 0,1%, en formaldehido.
 - E 1% : 2300 a 2400 a 255mU: 0,55 a 0,59 (etanol 1C absoluto);
 - E 240/E 255 mU: 0,60 a 0,64;
 - E 270/E 255 mU: 0,55 a 0,59 (etanol absoluto). Conservador - FAO/OMS
21. ACIDO TARTARICO: Acido L (+) tartárico.
- Fórmula empírica: $C_4H_6O_6$.
 - Peso molecular: 150,1
 - Características: Sólido cristalino, incoloro o translúcido e inodoro.
 - Pérdida por desecación a 105°C: no más de 0,5%.
 - Título, mín: 99,5% de $C_4H_6O_6$ sobre producto seco a 105°C.
 - Oxalatos: no más de 100 mg por ciento, como ác oxálico.
 - Arsénico, como As: no más de 2 mg/kg.
 - Plomo, como Pb: de 5 mg/kg.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Acidulante - FAO/OMS
- 21.1 (Res. MSyAS N° 655/74) ALCOHOL DECILICO. (Natural): Alcohol C10; Nonil-Carbinol; 1-Decanol.
- Fórmula bruta: $C_{10}H_{22}O$
 - Peso molecular: 158,29.

- Características: Líquido incoloro con olor floral que recuerda las flores del naranjo.
- Soluble en alcohol, éter, aceite mineral, propilenglicol, aceites. Insoluble en agua y glicerol.
- Pureza, mín: 98,0% de C₁₀H₂₂O. Índice de refracción a 20°C: 1,435 a 1,439.
- Peso específico a 25/25°C: 0,826 a 0,831
- Punto de solidificación, mín: 5°C
- Índice de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante - FCC

21.2 (Res. MSyAS N° 1548/90) ALCOHOL ETILICO: Alcohol, etanol.

- Fórmula empírica: C₂H₆O. Peso molecular: 46,07
- Aceite de fusel: Cumplir el ensayo.
- descripción: Líquido móvil, límpido e incoloro,
- olor suave característico y sabor ardiente,
- inflamable.
- Características: Tests de Identificación:
- Solubilidad: Soluble con agua en todas las proporciones.
- Índice de refracción: nD₂₀: 1,3635 a 1,3645.
- Punto de ebullición: alrededor de 78°C
- Tests de Pureza:
- Título: mín 94,9% v/v de C₂H₆O.
- Metales pesados, como Pb: máx 1 mg/kg.
- Residuo no volátil: máx 2 mg/100 ml.
- Acidez: máx 0,005% p/v como CH₃COOH.
- Alcalinidad: máx 0,003% p/v como NH₃.
- Cetonas y otros alcoholes: Total máx 0,5% p/v; Metanol máx 0,02% p/v
- De cada impureza individual: máx 0,1% p/v
- Solubilidad en agua: Cumplir el ensayo.
- Substancias oscurecidas por:
- ácido sulfúrico: Cumplir el ensayo.
- sustancias reductoras del permanganato: Cumplir el ensayo
- Benceno: no detectable. FAO Food and Nutrition Paper n° 34 (1986)".

22. AGAR: Agar-agar

- Descripción química: poligalactósido natural que contiene ácido sulfúrico esterificado y salificado con calcio, magnesio, potasio o sodio.
- Características: Substancia coloidal hidrofílica, seca, que se extrae de ciertas algas marinas (clase: Rodoficeas). El agar sin moler se presenta en haces de tiras delgadas, membranosas y aglutinadas, o en fragmentos escamosos o granulados.
- Color: anaranjado ligeramente amarillento o gris amarillento o amarillo pálido o incoloro.
- Resistente cuando está húmedo y quebradizo al estado seco.
- El agar en polvo es blanco a blanco amarillento o amarillo pálido
- Pérdidas por desecación, 5 h a 105°C no más de 22,0%.

- Cenizas totales a 550°C no más de 6,5% sobre producto seco.
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: no más de 0,5% sobre producto seco
- Insoluble en agua no más de 1,0%.
- Cumplirá ensayos para almidón, dextrinas, gelatina y otras proteínas y de absorción de agua. Espesante,
- Estabilizador - FAO/OMS.

22.2 (Res. MSyAS N° 655/74) ACOHOL NONILICO: Alcohol C9; Alcohol pelargónico; Nonanol.

- Fórmula bruta: C₉H₂₀O.
- Peso molecular: 144,26
- Características: Líquido incoloro con olor cítrico y rosas.
- Miscible con alcohol, cloroformo, éter. Insoluble en agua.
- Pureza, mín: 97,0% de C₉H₂₀O.
- Índice de refracción a 20°C: 1,431 a 1,435.
- Peso específico a 25/25°C: 0,824 a 0,830.
- Índice de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante – FCC.

22.3 (Res. MSyAS N° 1228/75) ALCOHOL ANISILICO o ALCOHOL ANISICO.

- Fórmula empírica: C₈H₁₀O₂. Peso molecular: 138,17
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillo con olor floral.
- Soluble en aceites fijos. Insoluble en aceite mineral.
- Título, mín: 97,0% de C₈H₁₀O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1.543 a 1.545.
- Peso específico: 1,110 a 1,115.
- Punto de solidificación: no menos de 23,5°C
- Número de ácido, máx: 1,0. Aldehídos, máx: 1,0% en aldehído anísico.
- Aromatizante – FCC.

22.4 (Res. MSyAS N° 1228/75) ALCOHOL FENIL PROPILICO.

- Fórmula empírica: C₉H₁₂O. Peso molecular: 136,20
- Características: Líquido incoloro, algo viscoso, con olor característico a jacinto;
- Soluble en aceites fijos, propilenglicol. Insoluble en glicerina, aceite mineral.
- Título, mín: 98,0% de C₉H₁₂O.
- Índice de refracción a 20°C: 1.524 a 1.528.
- Peso específico: 0,998 a 1,002. Aldehídos, máx: 0,5% calculado como fenilpropilaldehído.
- Aromatizante - FCC

22.5 (Res. MSyAS N° 1228/75) ALCOHOL HEXILICO. F

- Fórmula empírica: C₆H₁₄O.
- Peso molecular: 102,18
- Características: Líquido claro, incoloro, móvil; con olor dulce penetrante; miscible en toda proporción en alcohol, éter; 1 ml se disuelve en aproximadamente 175 ml de agua.

- Título, mín: 96,5% de $C_6H_{14}O$.
- Rango de destilación: 153° a 160°C.
- Valor de hidroxilo, mín: 530.
- Índice de yodo, máx: 1,2. Peso específico: 0,816 a 0,821.
- Acidez, en ácido acético, máx: 0,01%.
- Aromatizante - FCC

22.6 (Res. MSyAS N° 1228/75) ALCOHOL FENILETILICO.

- Fórmula empírica: $C_8H_{10}O$.
- Peso molecular: 122,17
- Características: Líquido incoloro con olor semejante a rosa.
- Soluble en aceites fijos, glicerina, propilenglicol.
- Ligeramente soluble en aceite mineral.
- Peso específico: 1,017 a 1,020.
- Índice de refracción a 20°C: 1.531 a 1.534.
- Aromatizante - FCC"

22.7 (Res. MSyAS N° 1228/75) ALCOHOL LAURICO.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{26}O$.
- Peso molecular: 186,34
- Características: Líquido incoloro a temperatura de unos 21°C, con olor graso característico
- Soluble en aceites fijos, aceite mineral, propilenglicol. Insoluble en glicerina.
- Título, mín: 97,0% de $C_{12}H_{26}O$.
- Índice de refracción a 20°C: 1.440 a 1.444.
- Peso específico: 0,830 a 0,836.
- Punto de solidificación: no inferior a 21°C. Número de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante – FCC.

23. ALFA-TOCOFEROL: alfa-tocoferol, d-alfa-tocoferol, dl-alfa-tocoferol).

- Fórmula empírica: $C_{29}H_{50}O_2$.
- Peso molecular: 430,7
- Características: Aceite viscoso, claro amarillo, casi inodoro.
- Título, mín: 96% de $C_{29}H_{50}O_2$.
- E 1% (Etanol) a 292 mU: no menor de 71 ni mayor de 76.1 cm
- Índice de refracción a 20°C: 1,5030 a 1,5070.
- Antioxidante - FAO/OMS

23.1 (Res. MSyAS N° 101/75) ALMIDONES MODIFICADOS

- Se presentarán en forma de polvo, grumos o laminillas friables; de color blanco o casi blanco; sin olor ni sabor; insolubles en alcohol, éter, cloroformo
- Las formas no gelificadas son prácticamente insolubles en agua, pero las demás la absorben cuando se encuentran en suspensión acuosa fría y gelifican cuando se calientan entre 45° y 80°C
- Cumplimentarán las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C
 - almidones, máx: 15,0%
 - féculas, máx: 21,0%
 - b) cenizas a 500-550°C , máx: 2,0%
 - c) N total x 6,25, máx 0,5%
 - d) Grasas (extrac. CCl₄, máx 0,15%
 - e) Anhídrido sulfuroso total, máx 80 mg/kg
 - f) Residuos de los agentes de tratamiento en las cantidades que se establecen en cada caso
- Los almidones podrán ser modificados por algunos de los tratamientos siguientes:
 - 1. Por medio del HCl y/o H₂SO₄
 - 2. Blanqueado por uno o más de los siguientes:
 - a) 0,45% máx de oxígeno activo procedente de peróxido de hidrógeno o ácido peracético
 - b) Persulfato de amonio, máx 0,075% y bióxido de azufre, máx 0,05%
 - c) Cloro como hipoclorito de sodio, máx 0,819% sobre almidón seco
 - d) Permanganato de potasio, máx 0,2%
 - e) Clorito de sodio, máx 0,5%Residuos de manganeso, como Mn), máx 50 ppm
 - 3. Oxidado por: a) Cloro como hipoclorito de sodio, máx: 5,5% sobre almidón seco
 - 4. Esterificado por:
 - a) Anhídrido acético: Residuo en el almidón modificado, máx: 2,5% de grupos acetilo
 - b) Anhídrido adípico, máx: 0,12% y anhídrido acético. Residuo en el almidón modificado, máx: 2,5% de grupos acetilo
 - c) O-fosfato monosódico. Residuo en el almidón modificado, máx: 0,4% de fosfatos como P
 - d) Anhídrido octenil-succínico, máx: 3%
 - e) Anhídrido octenil-succínico, máx: 2% y sulfato de aluminio, máx: 2%
 - f) Oxiclورو de fósforo, máx: 0,1%, trimetafosfato de sodio. Residuo en el almidón modificado, máx: 0,04% de fosfatos como P.
 - g) Tripolifosfato de sodio y trimetafosfato de sodio. Residuo en el almidón modificado, máx: 0,4% de fosfatos como P.
 - 5. Esterificado por:
 - a) Acroleína, máx: 0,6%
 - b) Epiclorhidrina, máx: 0,3%
 - c) Epiclorhidrina, máx: 0,1% y óxido de propileno, máx: 10%. Residuo en el almidón modificado, máx: 5 mg por mil de clorhidrinpropileno
 - d) Oxido de propileno, máx: 25%. Residuo en el almidón modificado, máx: 5 mg por mil.
 - 6. Esterificado y esterificado por:
 - a) Acroleína, máx: 0,6% y acetato de vinilo, máx: 7,5%. Residuo en el almidón modificado: 2,5% de grupos acetilo
 - b) Epiclorhidrina, máx: 0,3% y anhídrido acético. Residuo en el almidón modificado, máx: 2,5 de grupos de acetilo
 - c) Epiclorhidrina, máx: 0,3% y anhídrido succínico, máx: 4%.

d) Oxiclورو de fósforo, máx: 0,1% y óxido de propileno, máx: 10%. Residuo en el almidón modificado: 5 mg por mil de clorhidrinpropileno

7. Eterificado y oxidado por: Cloro como hipoclorito de sodio, máx: 5,5% sobre almidón seco; oxígeno activo obtenido de peróxido de hidrógeno, máx: 0,45%; óxido de propileno, máx: 25%. Residuo en el almidón modificado, máx: 5 mg por mil de clorhidrinpropileno.

8. Gelatinizado por: a) Hidróxido de sodio, máx: 1%

- Espesante, Estabilizante - FAO/OMS/FCC"

23.2 (Res. MSyAS N° 101/75) ALUMINIO Y POTASIO SULFATO: Alumbre potásico.

- Fórmula bruta: $\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: 474,38
- Características: cristales largos transparentes o polvo blanco; sin olor y con sabor dulce astringente; soluble al 13% en agua a 25°C; insoluble en alcohol.
- Pureza, mín: 99,5% de $\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$.
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
- Flúor, como F, máx: 30 ppm.
- Selenio, como Se, máx: 30 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 20 ppm.
- Agente de firmeza - FCC

24. AMONIO ALGINATO: Polimanuronato de amonio.

- Fórmula empírica: $(\text{NH}_4\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_6)_n$.
- Peso molecular: 32.000 a 250.000
- Características: Filamentos, en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos.
- Título, mín: 98% de $(\text{NH}_4\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_6)_n$, sobre producto seco.
- Pérdida por desecación: no más de 20,0% a 105°C.
- Cenizas sulfatadas: no más de 5% sobre producto seco
- Substancias insolubles en agua: no más de 1,0% sobre producto seco.
- Plomo, como Pb: no más de 15 mg/kg.
- Agente Espesante y Estabilizador - FAO/OMS

24.1 (Res. MSyAS N° 206/88) AMONIO BICARBONATO.

- Fórmula empírica: NH_4HCO_3 .
- Peso molecular: 79,06
- Descripción: Cristales blancos ó polvo cristalino blanco, con ligero olor amoniacal.
- A una temperatura de 60°C o mayor, se volatiliza rápidamente, con descomposición en amoníaco, dióxido de carbono y agua.
- A temperatura ambiente es estable: Un gramo se disuelve en aproximadamente 6 ml de agua. Insoluble en etanol
- Identificación: ensayos positivos para amonio y para bicarbonato.
- Título: mín 99,0% de NH_4HCO_3
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm

- Cloruros, como Cl, máx: 0,003%
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 ppm
- Residuo no volátil, máx: 0,05% (0,55% para productos que contengan un agente antiaglomerante adecuado).
- Compuestos de azufre: máx 0,007%.
- F.C.C.- Alcalizante; Agente de levantamiento

25. AMONIO CARBONATO

- Descripción: Consiste en mezclas variables de bicarbonato de amonio y carbonato de amonio. Polvo blanco o masa dura blanca y traslúcida.
- Título: 30 a 33% de NH₃. Cloro, como Cl: no más de 30 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
- Compuestos de azufre, como SO₄: no más de 50 mg/kg.
- Residuo no volátil: no más de 0,05%.
- Agente Neutralizante, Buffer – FCC.

26. AMONIO (DI) - FOSFATO: Fosfato de amonio dibásico.

- Fórmula: (NH₄)₂ HPO₄.
- Peso molecular: 132,1
- Características: gránulos o polvo cristalino blanco de sabor salino e inodoro.
- Título, mín: 96% de (NH₄)₂HPO₄.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: entre 7,6 y 8,2.
- Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- Buffer, Alimento de levadura - FCC

27. AMONIO HIDROXIDO.

- Fórmula: NH₄OH.
- Peso molecular: 35,0
- Características: solución acuosa de NH₃, clara, incolora y de olor pungente característico.
- Título: entre 27 y 30% en peso de NH₃.
- Residuo no volátil: no más de 0,02%.
- Metales pesados, como Pb: no más de 5 mg/kg.
- Neutralizante - FCC

28. AMONIO (MONO) - FOSFATO: Fosfato de amonio monobásico.

- Fórmula: (NH₄)H₂PO₄.
- Peso molecular: 115,0
- Características: gránulos o polvo cristalino blanco e inodoro.
- Título, mín: 96% de (NH₄)H₂PO₄
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: entre 4,3 y 5,0.
- Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- Buffer, Alimento de levadura - FCC

29. ANHIDRIDO SULFUROSO: Dióxido de azufre.

- Fórmula: SO₂.
 - Peso molecular: 64,1
 - Características: gas incoloro, no inflamable, de olor picante y sofocante.
 - Título, mín: 99,5%. PF: -72,7°C
 - PE: -10°C. Selenio, como Se: no más de 30 mg/kg.
 - Compuestos no volátiles, máx: 0,1%.
 - Anhídrido sulfúrico, máx: 0,1%. Oxígeno, Nitrógeno y Anhídrido Carbónico, en conjunto), máx: 0,5%.
 - Conservador, Antioxidante - FAO/OMS
30. ANTRANILATO DE METILO: Metil 2-amino benzoato.
- Fórmula empírica: C₈H₉NO₂.
 - Peso molecular: 151,2
 - Características: líquido incoloro o amarillo pálido de fluorescencia azulada.
 - Densidad, 25/25°C: 1,161 a 1,169.
 - Índice de refracción, 20°C: 1,5820 a 1,5840.
 - Punto de solidificación: no menor de 23,8°C.
 - Aromatizante - FCC
- 30.1, (Res. MSyAS N° 2011/84) ASPARTAMO: 1-metil N-L-alfa-aspartil-L-fenil-alanina; L-aspartil-l-fenilalanina metil éster
- Nombre químico: éster metílico del ácido 3-amino-N-(alfa-carbometoxifenetil) succinámico.
 - Fórmula empírica: C₁₄H₁₈N₂O₅.
 - Peso molecular: 294,3
 - Características: polvo blanco, cristalino, inodoro, de fuerte sabor dulce.
 - Título, mín: 98%, máx 102% de aspartamo C₁₄H₁₈N₂O₅ calculado sobre base seca, 4 horas a 105°C
 - Pérdida por desecación, 4 h a 105°C: no más de 4,5%.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,2%.
 - Transmitancia: la transmitancia de una solución al 1% p/v en HCl 2N determinada en una celda de 1 cm a 430 nm usando HCl 2N como referencia, no debe ser menor de 0,95, equivalente a una absorbancia no mayor de 0,022).
 - Rotación específica: (alfa) D₂₀°C: entre +14,5 y 16,5°C calculada sobre base seca (solución al 4% p/v en ácido fórmico 15N y completando la determinación en tubo de 100 mm dentro de los 30 minutos de preparada la solución).
 - (Res. MSyAS N° 321/95) Dicotopiperacina (ácido 5-bencil-3,6-dioxo-2-piperacinacético): no más de 1,5%"
 - Rotulación: todo alimento en el cual se autorice su uso deberá consignar en el rótulo la siguiente indicación: *Contiene fenilalanina. Contraindicado para fenilcetonúricos* u otra similar y la concentración del aditivo.
 - (Res. MSyAS N° 321/95) Puede ser utilizado en productos horneados o mezclas para ser horneadas en valores que no excedan el 0,5% en peso de la formulación final antes del proceso de horneado. Para estabilizarlo se podrán usar aditivos aprobados para ser usados en productos horneados.
 - Edulcorante no nutritivo - FAO/OMS, FAO Food and Nutrition Paper n°19.

31. AZODICARBONAMIDA.

- Fórmula empírica: $C_2H_4N_4O_2$.
- Peso molecular: 116,1
- Características: polvo cristalino, inodoro, de color amarillo o amarillo rojizo.
- Título: 98,6% de $C_2H_4N_4O_2$, sobre producto seco en estufa de vacío por 2 h a 50°C
- Pérdida por secado: no más de 0,5%, estufa de vacío 2 h a 50°C.
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,5%. PF: superior a 180°C (descomposición).
- Contenido de nitrógeno: 47,2 a 48,7.
- Valor de pH de suspensión acuosa al 2%: no menor de 5,0.
- Metales pesados, como Pb: no más de 30 mg/kg.
- Mejorador químico - FCC.

32. AZUL DE ULTRAMAR: CI Pigment Blue 29; CI (1956) N°77.007).

- Fórmula empírica: (aprox) $Na_7Al_6Si_6O_{24}S_2$
- Características: masa o polvo azul insoluble en agua y fácilmente descomponible por ácidos.
- Ensayo de cianuro: negativo (ausencia de Azul de Prusia).
- Arsénico, como As: no más de 5 mg/kg.
- Plomo, como Pb: no más de 20 mg/kg.
- Cobre, como Cu: no más de 50 mg/kg.
- Selenio, como Se: no más de 1 mg/kg.
- Blanqueador óptico - FAO/OMS.

33. BALSAMO DEL PERU: Balsamun peruvianum

- Descripción: líquido espeso, no pegajoso, de color pardo oscuro en masa y pardo rojizo transparente en capa delgada, con olor balsámico que recuerda a la vainilla y sabor acre y algo amargo. Se obtiene por contusión o quemadura superficial de la corteza de la leguminosa *Miroxylon pereirae* (Royle) Klotzsche.
- Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farm Nac Argentina. *Aromatizante* - FNA

34. BALSAMO DE TOLU: Balsamun toltanum

- Descripción: producto de la consistencia de la trementina cuando fresco, que endurece con el tiempo formando una masa resinosa, dura, friable, de fácil ablandamiento, de color pardo claro o pardo rojizo, pero translúcido en capa delgada, olor balsámico que recuerda a la vainilla y sabor aromático, dulce y acre. Se obtiene por incisiones en la corteza de la leguminosa *Miroxylon toluifera* (L) HBK.
- Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farm. Nac Argentina. *Aromatizante* - FNA

35. BENZALDEHIDO: Aldehida benzoica). F

- Fórmula empírica: C_7H_6O
- Peso molecular: 106,1
- Características: líquido incoloro con olor a almendras amargas.
- Título, mín: 98% de C_7H_6O
- Densidad, 25/25°C: 1.041 a 1.046.

- Índice de refracción a 20°C: 1,5440 a 1,5456.
- Cumplirá ensayos para compuestos clorados y ácido cianhídrico.
- Aromatizante - FCC

35.1 (Res. MSyAS N° 655/74) BENZOFENONAs: Difenil-cetona; Benzoil-bencene.

- Fórmula bruta: C₁₃H₁₀O.
- Peso molecular: 182,22
- Características: sólido blanco, cristales rómbicos, con delicado y persistente olor a rosas.
- Soluble en aceite y aceite mineral. Poco soluble en propilenglicol. Insoluble en glicerol. Punto de solidificación, mín: 47°C. Arsénico, como As, máx: 3 ppm. Plomo, como Pb, máx: 10 ppm. Metales pesados, como Pb, máx: 40 ppm. Aromatizante - FCC"

35.1.1 (Res. MSyAS N° 715/85) TER-BUTILHIDROQUINONA. Estructura química: 2-(1,1-dimetiletil)-1,4-benzenodiol. F

- Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O₂.
- Peso molecular: 166,22
- Características: Sólido cristalino, blanco de olor característico
- Título, mín: 99,0% de C₁₀H₁₄O₂.
- Solubilidad: prácticamente insoluble en agua, soluble en etanol.
- Rango de fusión: 126,5 a 128,5°C.
- Ensayo para fenoles: positivo. T-Butil-p-benzoquinona, máx: 0,2%
- 2,5-Di-T-butilhidroquinona, máx: 0,2%.
- Hidroquinona, máx: 0,1%.
- Tolueno, máx: 25 mg/kg ppm.
- Arsénico, máx: 3 mg/kg ppm.
- Metales pesados, máx: 10 mg/kg ppm.
- Condiciones de uso: solo, máx 200 mg/kg; o en mezclas con butilhidroxitoluol (BHT) y/o butil-hidroxianisol (BHA), máx 200 mg/kg de la mezcla referido al peso de la grasa o aceite o al contenido graso del producto incluido el contenido de aceites esenciales.
- Antioxidante. FAO. Food and Nutrition Paper N°4, pág. 237 (1978)"

35.2. (Res. MSyAS N° 1228/75) BUTIRATO DE BENCILO..

- Fórmula empírica: C₁₁H₁₄O₂.
- Peso molecular: 178,23
- Características: Líquido incoloro con aroma que recuerda a ciruelas.
- Soluble en aceites vegetales y minerales.
- Insoluble en glicerina.
- Título, mín: 98,0% de C₁₁H₁₄O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1.492 a 1.496.
- Peso específico: 1,006 a 1,009.
- Número de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante – FCC.

35.3. (Res. MSyAS N° 1228/75) BUTIRATO DE BUTILO.

- Fórmula empírica: $C_8H_{16}O_2$.
 - Peso molecular: 144,21
 - Características: Líquido incoloro con olor a frutas y por dilución tiene un aroma semejante al ananá; ligeramente soluble en agua y en propilenglicol, miscible con alcohol, éter y numerosos aceites vegetales.
 - Título, mín: 98,0% de $C_8H_{16}O_2$.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.405 a 1.407.
 - Peso específico: 0,867 a 0,871.
 - Número de ácido, máx: 1,0.
 - Aromatizante – FCC.
36. BUTIRATO DE ETILO.
- Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_2$.
 - Peso molecular: 116,2
 - Características: Líquido incoloro, de olor frutal.
 - Título, mín: 98% de $C_6H_{12}O_2$. Densidad, 25/25°C: 0,870 a 0,877.
 - Índice de refracción a 20°C: 1,3910 a 1,3940.
 - Número de ácido: no más de 1 mg/KHO/g.
 - Aromatizante - FCC
37. BUTIRATO DE ISOAMILO.
- Fórmula empírica: $C_9H_{18}O_2$.
 - Peso molecular: 158,2
 - Características: Líquido incoloro con fuerte olor frutal.
 - Densidad, 25/25°C: 0,860 a 0,864.
 - Índice de refracción a 20°C: 1,4090 a 1,4140.
 - Número de ácido: no más de 1 mg/KOH/g. Aromatizante - FCC
38. CAFEINA: Trimetilxantina.
- Fórmula empírica: $C_8H_{10}N_4O_2, H_2O$.
 - Peso molecular: 212,2
 - Características: Agujas incoloras, brillantes, sedosas, agrupadas, inodoras, de sabor amargo y eflorescentes en el aire seco.
 - Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farm Nac Argentina. Estimulante - FNA
39. CALCIO ALGINATO: Polimanuronato de calcio.
- Fórmula empírica: $(Ca\ 1/2\ C_6H_7O_6)_n$.
 - Peso molecular: 32.000 a 250.000
 - Características: Filamentos, en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos.
 - Título, mín: 98% de $(Ca\ 1/2\ C_6H_7O_6)_n$ sobre producto seco. Pérdida por desecación: no más de 20% a 105°C. Plomo, como Pb: no más de 15 mg/kg. Agente espesante y Estabilizador - FAO/OMS

39.1 (Res. MSyAS N° 321/95) CALCIO ASCORBATO.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{14}O_{12}Ca \cdot 2H_2O$.
- Peso molecular: 426,35
- Características: Polvo blanco, cristalino o ligeramente amarillento.
- Soluble en agua; ligeramente soluble en alcohol; insoluble en éter.
- Pureza, mín: 98,0% de $C_{12}H_{14}O_{12}Ca \cdot 2H_2O$.
- Rotación específica (alfa) D25°C : + 95° a + 97°.
- Valor de pH, a 20°C de la sol. 10%: 6,8 a 7,4
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 ppm.
- Fluoruros, como F, máx: 10 ppm.
- Oxalatos, sol. 10%: ausencia.
- Antioxidante – FCC.

40. CALCIO BENZOATO.

- Fórmula empírica: $Ca (C_7H_5O_2)_2 \cdot 3H_2O$.
- Peso molecular: 336,4.
- Características: Polvo blanco cristalino.
- Título, mín: 83,0% en $(C_7H_5O_2)_2 Ca$.
- Cloro orgánico, máx: 0,07%
- Substancias fácilmente oxidables: no más de 0,5 ml de $KMnO_4$ 0,1 N por g.
- Conservador

41. CALCIO CARBONATO.

- Fórmula empírica: $CaCO_3$.
- Peso molecular: 100,1
- Características: Polvo blanco, fino, microcristalino, inodoro, insípido y estable al aire.
- Título, mín: 98% de $CaCO_3$ sobre producto seco, 4h a 200°C.
- Pérdida por secado: 4 h a 200°C, no más de 2%.
- Substancias insolubles en ácidos: no más de 0,2%.
- Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- Magnesio y sales alcalinas: no más de 1%.
- Neutralizante, Agente de firmeza (textura) - FCC

42. CALCIO CICLAMATO: Ciclo hexanosulfamato de calcio.

- fórmula empírica: $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$.
- Peso molecular: 432,6
- Características: Polvo cristalino blanco, inodoro, de sabor muy dulce en solución acuosa diluida. Título, mín: 98% de $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$, sobre producto anhidro.
- Contenido acuoso: entre 6 y 9% (Karl-Fischer).
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg. Selenio, como Se: no más 30 mg/kg.
- F.C.C. - Edulcorante artificial -

43. CALCIO CITRATO: Citrato tricálcico.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{10}O_{14}Ca_3 \cdot 4H_2O$.
- Peso molecular: 570,5
- Características: Polvo blanco fino e inodoro.
- Título, mín: 97,5 de $C_{12}H_{10}O_{14}Ca_3$ sobre producto seco a 180°C a peso constante.
- Pérdida por desecación: no más de 13,0% (180°C a peso constante).
- Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
- Ausencia de oxalatos, rastros de carbonatos y flúor, como F: no más de 30 mg/kg.
- Secuestrante, Buffer y Agente de firmeza (textura) - FAO/OMS y FCC

44. CALCIO CLORURO.

- Fórmula empírica:
Anhidro: $CaCl_2$
Cristalizado: $CaCl_2 \cdot 2H_2O$,
- Peso molecular:,
Anhidro: 110,0,;
Cristalizado: 147,0.
- Características: Fragmentos o gránulos blancos, duros, inodoros y delicuescentes.
- Cumplirán los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farm Nac Argentina. Estabilizador, Modificador de textura - FNA

45. CALCIO (DI)-FOSFATO: Fosfato de calcio dibásico; fosfato de calcio monoácido).

- Fórmula empírica: $CaHPO_4 \cdot 2H_2O$.
- Peso molecular: 172,1
- Características: Polvo blanco, inodoro, insípido y estable al aire.
- Título: 31,9 a 33,5% de CaO. Pérdida por ignición, a 800-825°C) entre 24,5 y 26,5%.
- Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
- Flúor, como F: no más de 50 mg/kg.
- Alimento de levaduras, Agente de firmeza (textura) - FCC

CALCIO DISODICO ETILENOTETRACETATO (EDTA): Ver Apart n° 168

45.1. (Res. MSyAS N° 263/76) CALCIO GLUCONATO.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{22}O_{14}Ca$.
- Peso molecular: 430,38
- Características: Polvo cristalino o gránulos de color blanco; sin sabor ni olor.
- Poco soluble en agua fría dando una solución neutra al tornasol..
- Insoluble en alcohol y disolventes orgánicos.
- Pureza, mín: 98% de $C_{12}H_{22}O_{14}Ca$ sobre producto seco.
- Pérdida por desecación, máx: 3,0%
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3 ppm).
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg (10 ppm).
- Metales pesados, como Pb, máx: 20 mg/kg (20 ppm).

- Agente de firmeza, Secuestrante, Tampón - FCC"

45.1.1. (Res. MSyAS N° 1920/85) CALCIO HIDROXIDO.

- Fórmula empírica: Ca(OH)_2 .
- Peso molecular: 74,09
- Características: Polvo blanco de sabor algo amargo y alcalino.
- Solubilidad: soluble en glicerina y en una solución saturada de sacarosa insoluble en alcohol (etanol 96°). Un gramo se disuelve en 630 cm³ de agua a 25°C y en 1300 cm³ de agua hirviendo
- Título, mín: 95%. Límites de impurezas:.
- Substancias insolubles en ácido: máx 0,5%.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, máx: 40 mg/kg.
- Carbonato: cumplir con el ensayo
- Fluoruro, máx: 50 mg/kg.
- Magnesio y sales alcalinas, máx: 4,8%.
- Tampón, Agente de firmeza, Neutralizante – FCC.

45.2. (Res. MSyAS N° 263/76) CALCIO LACTATO.

- Fórmula empírica: $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_6\text{Ca} \times \text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular, anhidro: 218,22
- Características: Polvo cristalino o granuloso de color blanco o crema; casi sin olor, conteniendo 5 moléculas de agua de cristalización.
- Soluble en agua; insoluble en alcohol.
- Pureza, mín: 98% de $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_6\text{Ca}$, después de secado).
- Pérdida por desecación: Pentahidrato: 24 a 30%; Trihidrato: 15 a 20%; Monohidrato: 5 a 8%; Forma seca, máx: 3%.
- Acidez, máx: 0,45% en ácido láctico.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3ppm).
- Fluoruros, como F, máx: 15 mg/kg (15 ppm).
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg (10 ppm).
- Metales pesados, como Pb, máx: 20 mg/kg (20 ppm).
- Magnesio y sales alcalinas, máx: 1,0%. Agente de firmeza, Tampón - FCC

46. CALCIO (MONO) FOSFATO: Fosfato monocálcico, bifosfato de calcio, fosfato de calcio monobásico.

- Fórmula empírica: $\text{Ca(H}_2\text{PO}_4)_2$. Peso molecular: 234,0
- Características: Gránulos o cristales blancos o polvo granular. Es deliquescente.
- Título: 23,5 a 25,0% de CaO
- Pérdida por ignición, a 800°C, 30 minutos: entre 14,0 y 15,5%.
- Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
- Flúor, como F: no más de 25 mg/kg.

- Alimento de levadura, Agente de firmeza (Textura) - FCC

47. CALCIO PROPIONATO.

- Fórmula empírica: $\text{CaC}_6\text{H}_{10}\text{O}_4$.
- Peso molecular: 186,2
- Características: Cristales blancos con olor débil a ácido propiónico.
- Título, mín: 99,0% sobre muestra desecada a 110°C.
- Humedad (Karl-Fischer), máx: 5,0. Insoluble en agua, máx: 0,3%.
- Hierro, como Fe: no más de 50 mg/kg.
- Conservador - FAO/OMS

47.1. (Res. MSyAS N° 3147/79) CARRAGENINA, CARRAGENATO o SELOSA DE MUSGO DE IRLANDA

- El término Carragenano designa como nombre genérico y también como denominación específica a los extractos de algas de las especies *Chondrus* y *Gigartina*
- Las Selosas procedentes de otras familias de algas de la clase *Rodophyceae* podrán llevar nombres específicos tales como *Iridaphycan*, *Hypnean*, *Eucheuman* y *Furcellerano*, siempre que sus características y especificaciones responden a las de la Carragenina que se consignan a continuación:

Carragenina:

- Materia prima: producto de extracción de algas marinas de las familias de la clase *Rhodophyceae*: *Gigartinaceae*, *Hypneaceae*, *Salieriaceae*, *Phylloporaceae* y *Furcellariaceae*
- Composición: el producto genuino está constituido principalmente por sales de calcio, potasio, sodio, amonio y magnesio de ésteres sulfúricos de polisacáridos que por hidrólisis dan galactosa y 3-6 anhidrogalaactosa.
- Los productos comerciales clasificados como *Carragenano* se diluyen frecuentemente con azúcares para fines de normalización y se mezclan con sal de uso alimenticio necesario para conseguir característicos de gelificación y espesamiento. En estos casos deberán declararse cuali-cuantitativamente en el rótulo principal del envase y en forma bien visible las sustancias agregadas.
- Descripción: en general la Carragenina se presenta como un polvo fino, o como granulado grueso o fino, con coloración que va desde el amarillento al incoloro y es prácticamente inodoro
- *Características:*
 - Solubilidad: soluble en agua, insoluble en alcohol (etanol 96°).
 - Pérdida por desecación: no más de 12%, 105°C, 12h)
 - Cenizas: entre 15 y 40% sobre la base de producto seco y libre de sal , 550°C 1h cenizas blancas o hasta peso constante)
 - Cenizas insolubles en ácido: no más de 2% (agua 150 ml, ácido sulfúrico concentrado 1,5 ml).
 - Sulfatos, como SO_4 : entre 15 y 40% sobre la base del producto seco y exento de sal.
- Gelificante, Espesante, Estabilizador - FAO/OMS

48. CALCIO SACARINA: Sacarina cálcica.

- Fórmula empírica: $\text{C}_{14}\text{H}_8\text{CaN}_2\text{O}_6\text{S}_2 \cdot 3 \text{ y } 1/2\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: 467,5
- Características: Cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce.

- Título, mín: 95% de $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$, sobre producto anhidro.
- Agua total: no más de 15% (Karl-Fischer).
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
- Selenio, como Se: no más de 30 mg/kg.
- Cumplirá ensayos para ácidos benzoico, salicílico y para sustancias fácilmente carbonizables
- Edulcorante artificial - FCC

49. CALCIO SILICATO.

- Características: Silicato anhidro o hidratado, pudiendo contener proporciones variables de CaO y de SiO_2 . Se presenta como polvo blanco fluido, capaz de absorber grandes cantidades de agua u otros líquidos manteniendo su condición de polvo fluido. Insoluble en agua.
- Forma geles con ácidos minerales. Valor de pH de suspensión al 5% en agua 8,4 a 10,2.
- Flúor: no más de 50 mg/kg.
- Antiaglutinante - FCC

50. CALCIO SORBATO: Sal de calcio del ácido sórbico.

- Fórmula empírica: $Ca(C_6H_7O_2)_2$.
- Peso molecular: 262,2
- Características: Polvo blanco cristalino.
- PF: (descomposición) a más de 400°C.
- Título, mín: 98% sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4h.
- Pérdida por desecación, máx: 3,0%, 24h en desecador sobre ácido sulfúrico.
- Aldehídos, máx: 0,1% en formaldehído.
- Conservador

50.1. (Res. MSyAS N° 19/95) SULFATO DE CALCIO.

- Fórmula empírica: $CaSO_4 \cdot 2H_2O$ y $CaSO_4$ (anhidro).
- Peso molecular: 172,17 y 136,14 (anhidro).
- Características: Polvo fino, blanco o ligeramente amarillo, inodoro.
- Ligeramente soluble en agua y soluble en soluciones diluidas de ácido clorhídrico.
- Título: mín 99%.
- Arsénico: máx 3 mg/kg;
- Metales pesados (como Pb): máx 10 mg/kg;
- Floruros: Máx 30 mg/kg;
- Selenio: máx 30 mg/kg.
- Agente de firmeza. Agente nutritivo para levaduras. Acondicionador de masas. FCC.

51. CALCIO (TRI)-FOSFATO: Fosfato de calcio tribásico, fosfato de calcio precipitado, fosfato tricálcico).

- Fórmula: (aprox.) $10 CaO \cdot 3P_2O_5 \cdot H_2O$
- Características: Polvo blanco inodoro, insípido y estable al aire.
- Título, mín: 90% de $Ca_3(PO_4)_2$ calculado sobre producto calcinado a 800- 825°C.
- Pérdida por ignición: no más de 10% a 800-825°C.
- Flúor: no más de 50 mg/kg.

- Antiaglutinante, Buffer - FCC

52. CAPROATO DE ALILO: n-hexanoato de alilo; capronato de alilo).

- Fórmula empírica: $C_9H_{16}O_2$.
- Peso molecular: 156,0
- Características: Líquido aceitoso de olor parecido al de Ron.
- Densidad, 20,4°C: 0,8861 a 0,8869.
- Índice de refracción, 20°C: 1,4243.
- Aromatizante

52.1 (Res. MSyAS N° 2227/73) CARBOXIMETILCELULOSA SODICA. Sal sódica del carboximetil éster de la celulosa Polvo blanco o ligeramente amarillento, que puede presentarse en forma de finos granos o fibras finas

- Casi inodoro e insípido.
- Soluble en agua; insoluble en solventes orgánicos La solución al 1% en agua destilada hervida tendrá un pH entre 6,5 y 8,0 a 20°C.
- Pureza, mín: 99,5% de carboximetilcelulosa, sobre producto seco.
- Humedad, máx: 10,0%.
- Grado de sustitución: 0,60 a 1,0 de grupos carboximetilo por unidad de anhidroglucosa.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3 ppm).
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg (10 ppm).
- Espesante, Estabilizante, FCC - FAO/OMS

52.1.1 (Res. MSyAS N° 199/888) L-CARNITINA. 3-carboxi-2-hidroxi-N,N,N-trimetil-1-propanaminium hidróxido, sal interna $(CH_3)_3N-CH_2-CH_2-CH_2-COO\ OH$

- Fórmula empírica: $C_7H_{15}NO_3$.
- Peso molecular: 161,20.
- Características: cristales higroscópicos.
- Solubilidad: soluble en agua y en alcohol caliente; prácticamente insoluble en acetona; éter, benceno.
- Identificación: espectrometría infrarroja.
- Título: mín 98,5% (titulación potenciométrica con ácido perclórico N/10 sobre 0,35g de muestra secada a 105°C, disuelta en 30 ml de ácido acético; 1 ml de ácido perclórico N/10= 0,01612g de $C_7H_{15}NO_3$)
- Transmitancia a 430nm: mín 95% (1g en 20 ml de agua).
- Rotación específica (α) D_{20}° : -29,5° a -31,8° (c = 8% en agua).
- Pérdida por secado a 105°C, 3 h: máx 1,0%.
- Cenizas a 800 ± 25°C: máx 0,2%.
- Cloruros: máx 0,05% (U.S.P.).
- Amonio (NH_4): máx 0,02%.
- Sulfato (SO_4): máx 0,03%.
- Hierro (Fe): máx 0,002%.
- Metales pesados (Pb): máx 15 ppm (U.S.P., F.C.C.).

- Arsénico (As₂O₃): máx 1 ppm (U.S.P.).
- Nutriente (Fórmulas para lactantes).

52.1.2 (Res. MSyAS N° 101/93) CARNITINA (Clorhidrato)

- Fórmula empírica: C₇H₁₅NO₃.HCl
- Masa molecular: 197,66
- Características: cristales blancos, muy solubles en agua, funde con descomposición a 142°C.
- Metales pesados (como Pb): 20 mg/kg
- Arsénico (como As): máx 3 mg/kg
- Nutriente.

52.2. (Res. MSyAS N° 1228/75) CELULOSA MICROCRISTALINA: Celulosa gel. Nombre Químico: Celulosa

- Características: Polvo fino, blanco, cristalino, insoluble en: agua, alcohol, éter, ácidos diluidos; parcialmente soluble en soluciones alcalinas diluidas.
- Pérdida por desecación, a 100-105°C, máx: 7,00%.
- Cenizas sulfatadas, máx: 0,05%.
- Sustancias solubles en agua, máx: 0,16%.
- Valor de pH: 5,5 a 7,0.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Metales pesados, máx: 10 mg/kg
- Espesante, Estabilizante - FAO/OMS.

52.2. (Res. MSyAS N° 1228/75) CARVACROL. Características: Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor pungente a especias, semejante a timol

- Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O.
- Peso molecular: 150,22
- Soluble en alcohol, éter; insoluble en agua.
- Título, mín: 98,0% en volumen de fenoles.
- Índice de refracción a 20°C: 1.521 a 1.526.
- Peso específico: 0,974 a 0,979.
- Aromatizante - FCC.

53. CERA CARNAUBA

- Características: Cera purificada extraída de brotes y hojas de la palma Copernicia cereferia (Arruda) Mart
- Se presenta de textura dura y quebradiza, de fractura resinosa y de color amarillo pardo a pardo claro.
- Parcialmente soluble en alcohol hirviente, soluble en cloroformo y en éter etílico. Acidez: 2 a 10 mg KOH/g.
- Número de ésteres: 75 a 85.
- Insaponificable: 50 a 55%.
- Ambito de fusión: 82 a 86°C.
- Agente protector en superficie - FCC

53.3 (Res. MSyAS N° 1228/75) CAPROATO DE ETILO o HEXANOATO DE ETILO.

- Fórmula empírica: $C_8H_{16}O_2$.
- Peso molecular: 144,21
- Características: Líquido incoloro con fuerte olor frutal.
- Soluble en muchos aceites fijos y aceite mineral; insoluble en glicerina, soluble en propilenglicol.
- Título, mín: 98,0% de $C_8H_{16}O_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1.406 a 1.409.
- Peso específico: 0,867 a 0,871.
- Número de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante - FCC"

54. CERA DE ABEJAS. Blanca y amarilla

- Cumplirán las exigencias de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Agente protector en superficie - FNA

55. CERAS MINERALES. De parafina y microcristalina

- Descripción: productos constituídos por mezclas de hidrocarburos parafínicos, sin sabor ni olor
- Se obtienen a partir de petróleos y se someten a intensa purificación
 - *Tipo I:* Punto de congelación (Método ASTM D-938) no más de 71°C. Absorbancia a 290 mU no mayor de 0,04 (1 cm, 1 g/l) (Método ASTM E-131). Contenido de aceite: no más de 1,5% (Método ASTM D-721). Color: (Saybolt) mín 20 (ASTM D-156).
 - *Tipo II:* Contenido de aceite no más de 5,0%. Color, máx: 3,0 (ASTM D-1500). Absorbancia a 290 mU: no mayor de 1,0 (1 cm, 1 g/l)(Método ASTM E-131). Componente de gomas de mascar - Protección en superficie

56. CICLOHEXANO PROPIONATO DE ALILO: Alilo-3-ciclohexano propionato.

- Fórmula empírica: $C_{12}H_{20}O_2$.
- Peso molecular: 196,3
- Características: Líquido incoloro, de olor a ananá
- Densidad, 25/25°C: 0,945 a 0,950.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4570 a 1,4620.
- Número de ácido: no más de 5 mg KOH/g.
- Aromatizante - FCC

56.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) CINAMALDEHIDO: Cinamal, aldehído cinámico.

- Fórmula empírica: C_9H_8O
- Peso molecular: 132,16
- Características: Líquido amarillo con olor a cinamomo y sabor aromático caliente.
- Pureza: no menos de 98% de C_9H_8O .
- Índice de refracción a 20°C: 1.6190 a 1.6230.
- Peso específico a 25/25°C: 1.046 a 1.050.
- Índice de ácido, máx: 10.
- Solubilidad en alcohol: 1 ml se disuelve en 5 ml etanol al 60%
- Aromatizante - FCC - FAO/OMS

56.2 (Res. MSyAS N° 1228/75) CINAMATO DE METILO.

- Fórmula empírica: $C_{10}H_{10}O_2$.
- Peso molecular: 162,19
- Características: Sólido blanco o ligeramente amarillento, con olor balsámico frutal.
- Soluble en glicerina, muchos aceites fijos, aceite mineral, propilenglicol.
- Título, mín: 98,0% de $C_{10}H_{10}O_2$.
- Punto de solidificación: no inferior a 33,8°C.
- Número de ácido, máx: 2,0.
- Aromatizante – FCC.

56.3 (Res. MSyAS N° 101/93) CISTEINA (Clorhidrato)

- Fórmula empírica: $C_3H_7NO_2S.HCl$
- Masa molecular: 157,61
- Características: cristales blancos, funde con descomposición entre 175 y 178°C
- Poder rotatorio específico a 25°C en H_2SO_4 5N: +5,0°
- Metales pesados (como Pb): Máx 20 mg/kg
- Arsénico (como As): Máx 3 mg/kg
- Acondicionador de masa para panificación.

57. CITRATO DE ISOPROPILO. (Mezcla de ésteres)

- Descripción: El aditivo descrito bajo este nombre consiste aproximadamente de una mezcla de citrato de monoisopropilo (27%), citrato de di-isopropilo (9%) y citrato de tri-isopropilo (2%). Conteniendo hasta 62% de una mezcla de mono y diglicéridos. Secuestrante - FAO/OMS

58. CLOROTETRACICLINA (Clorhidrato): Clorhidrato de aureomicina.

- Fórmula empírica: $C_{22}H_{23}O_8N_2Cl_2$, ClH.
- Peso molecular: 515,4
- Características: Polvo cristalino, amarillo, inodoro y de sabor amargo.
- Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina. Conservador - FNA

58.1 (Res. MSyAS N° 5210/72) DECANAL: Aldehído C10, aldehído decílico.

- Fórmula empírica: $C_{10}H_{20}O$.
- Peso molecular: 156,27.
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor graso que al diluirse desarrolla un olor floral característico.
- Pureza: no menor de 92% de $C_{10}H_{20}O$.
- Índice de refracción a 20°C: 1.4270 a 1.4310.
- Peso específico a 25/25°C: 0,821 a 0,835.
- Índice de ácido, máx: 10.
- Aromatizante - FCC - FAO/OMS"

58.2 (Res. MSyAS N° 1228/75) DECALACTONA DELTA.

- Fórmula empírica: $C_{10}H_{18}O_2$

- Características: Líquido incoloro con olor frutal a coco que en pequeña concentración se asemeja a manteca.
- Prácticamente insoluble en agua; muy soluble en alcohol, propilenglicol, aceites vegetales.
- Título, mín: 98,0% C₁₀H₁₈O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1.456 a 1.459
- Índice de saponificación: 323 a 333.
- Número de ácido, máx: 5,0%.
- Insaponificable, máx: 0,15%
- Aromatizante - FCC"

59. DIACETILO: 2,3-butanodiona; dimetilglioxal.

- Fórmula empírica: C₄H₆O₂.
- Peso molecular: 86,1
- Características: Líquido amarillo claro a amarillo verdoso, con fuerte olor pungente.
- Título, mín: 97% de C₄H₆O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1,3935 a 1,3965
- Punto de solidificación: -2,0 a -4,0°C.
- Densidad, 25°C: 0,979 a 0,985.
- Punto de ebullición: 89 a 90°C.
- Aromatizante - FCC

60. DIACETILTARTRATOS DE MONO Y DIGLICERIDOS: Esteres de mono y diglicéridos con ácido diacetil tartárico

- Características: Productos líquidos viscosos y pegajosos, o sólidos de consistencia ccrea (dependiendo del valor de índice de yodo de los mono y diglicéridos empleados).
- Miscibles en todas proporciones con grasas y aceites.
- Dispersables en agua y resistentes a la hidrólisis.
- Valor de pH de una dispersión acuosa al 3%: 2,0 a 3,0.
- Acido tártrico combinado: 17 a 20% (por saponificación)
- Acido acético combinado: 14 a 17% (por saponificación).
- Acidez: 62 a 76 mg KOH/g. Acidos grasos totales: no menos de 56% (por saponificación). Glicerina: no menor de 12%.
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,01%.
- Emulsificante - FCC

61. DIFENILO: Bifenilo; fenilbenceno.

- Fórmula empírica: C₁₂H₁₀.
- Peso molecular: 154,2
- Características: Polvo cristalino blanco, con olor desagradable, insoluble en agua pero soluble en grasas y aceites.
- Sublima fácilmente.
- PF: 70°C. Punto de ebullición: 255°C (760 mm).
- Fungistático

62. DIMETILSILICONA. Sinónimo: Dimetilpolixiloxano

- Descripción: Líquido claro en incoloro, constituido por polímeros lineales siloxano totalmente metilados
- Soluble en solventes alifáticos y aromáticos (hidrocarburos) e insoluble en agua.
- Título: 37,3 y 38,5% de silicio, como Si.
- Índice de refracción a 25°C: 1,400 a 1,404.
- Densidad, 25/25°C: 0,964 a 0,970.
- Viscosidad, 25°C: 300 a 600 centistokes.
- Pérdida por secado: no más de 18% (4 h a 200°C).
- Puede presentarse en forma de emulsión acuosa conteniendo emulsionantes de uso permitido.
- Antiespumante - FCC

EDETATO DISODICO CALCICO (EDTA): Ver Apart n° 168

63. ESPERMA DE BALLENA: Sperma cetacei; Cera de cachalote

- Características: Substancia cerosa, extraída de la cabeza del cachalote.
- Cumplirá las exigencias de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
- Agente protector en superficie - FNA

64. ESTEARATO DE ARCORBILO: Estearato de l-ascorbilo.

- Fórmula empírica: $C_{24}H_{42}O_7$.
- Peso molecular: 442,6
- Características: sólido blanco o blanco amarillento
- Título, mín: 98% de $C_{24}H_{42}O_7$. Cenizas sulfatadas: no más de 0,2%. Pérdida por desecación: no más de 1% (24 h sobre ácido sulfúrico). PF: 117 a 118°C.
- Antioxidante

ESTEARATO DE MAGNESIO COMPUESTO: Ver Apart n° 169

ESTEAROIL LACTATO DE SODIO: Ver Apart n° 172

64.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) ETIL-MALTOL. Sinónimo: 3-hidroxi-2-etil-4 pirona

- Características: Polvo blanco con aroma particular.
- Soluble al 16,6% en agua a 100°C.
- Soluble al 10% en alcohol absoluto o de 95°.
- Fórmula empírica: $C_7H_8O_3$.
- Peso molecular: 140,14.
- Puntos de fusión: 89° a 93°C.
- Pureza: 99,9% de $C_7H_8O_3$.
- Aromatizante.

64.1 (Decreto N° 444/74) ESTERES GRASOS DE LA SACAROSA: Sacaro ésteres; Agentes Tensioactivos de ésteres de la sacarosa. Composición: Mono, Di o Tri ésteres de sacarosa con ácidos palmítico y/o esteárico.

- Caracteres: Geles rígidos blandos o polvo blanco o ligeramente grisáceo. Insolubles en agua, aceites vegetales.

- Solubles en alcohol; muy solubles en aceites esenciales.
- Sacarosa libre, máx: 10%. Índice de ácido, máx: 5.
- Cenizas, a 500-550°C, máx: 2%. Dimetilformamida, máx: 50 mg/kg.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, máx: 20 mg/kg.
- Emulsificante,
- Estabilizante - FAO/OMS.

64.2. (Decreto N° 444/74) ESTERES GLICERICOS PURIFICADOS DE LA COLOFONIA: ésteres glicéricos purificados de la rosina de madera

- Caracteres: Peso específico a 25/25°C: 1,082.
- Índice de ácido: 5 a 9.
- Punto de ablandamiento: 88 a 96°C.
- Color: (USDA) escala rosina: máx N .
- Emulsificante, Estabilizante.

64.3 (Res. MSyAS N° 101/93) ESTEVIOSIDO

- Sinónimo: 19-0-beta glucopiranosil-13-0-beta glucopiranosil steviol.
- Fórmula empírica: C₃₈H₆₀O₁₈
- Masa molecular: 804,2
- Características: Polvo blanco cristalino, inodoro, no higroscópico, no fermentescible, de sabor dulce aún en soluciones muy diluidas (300 veces más dulce que la sacarosa), muy soluble en agua.
- Pureza: Mín 90% como esteviósidos totales
- Esteviósidos: Mín 50%
- Rebaudósidos A: Mín 30%
- Rebaudósidos B: No detectable
- Dulcósido A: No detectable
- Steviolviósidos: No detectables.
- Productos de hidrolisados (esteviol e isoesteviol): No detectable.
- Rango de fusión 192-210°C
- Pérdida por desecación (vacío, 80°C, 1g, 4 hs): No más de 5%
- Arsénico: Máx 2 mg/kg
- Metales pesados (como Pb): Máx 10 mg/kg
- IDA: 0-5,5 mg/kg/día".

65. ETILVAINILLINA: 3-etoxi-4-hidroxibenzaldehído.

- Fórmula empírica: C₉H₁₀O₃.
- Peso molecular: 166,2
- Características: Cristales finos blancos o ligeramente amarillentos, con fuerte olor y sabor a vainilla.
- Título, mín: 99,5% de C₉H₁₀O₃.
- Pérdida por secado: no más de 0,5% (4 h sobre P2O5).
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,05%. PF: 76 a 78°C.

- Aromatizante – FCC.
- 65.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) FENIL-ACETALDEHIDO: Aldehído fenilacético, aldehído alfa toluico.
- Características: Líquido oleoso, incoloro o ligeramente amarillento que por dilución ofrece un olor que recuerda al jacinto.
 - Fórmula bruta: C_8H_8O .
 - Peso molecular: 120,15.
 - Pureza: no menos de 90% de C_8H_8O .
 - Índice de refracción a 20°C: 1,5240 a 1,5320. Peso específico a 25/25°C: 1.023 a 1.040. Índice de ácido, máx: 5.
 - Aromatizante - FAO/OMS.
- 65.2. (Res. MSyAS N° 5210/72) FENIL ACETATO DE METILO.
- Fórmula bruta: $C_9H_{10}O_2$.
 - Peso molecular: 150,18
 - Características: Líquido incoloro o ligeramente colorado, con un débil olor que recuerda a la miel.
 - Pureza: no menos de 97% de $C_9H_{10}O_2$. Índice de refracción a 20°C: 1.5050 a 1.5090.
 - Peso específico a 25/25°C: 1.061 a 1.067.
 - Índice de ácido, máx: 1.
 - Compuestos clorados: reacción límite.
 - Aromatizante - FAO/OMS.
- 65.3. (Res. MSyAS N° 1228/75) FORMIATO DE AMILO o FORMIATO DE ISOAMILO.
- Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_2$.
 - Peso molecular: 116,16
 - Características: Líquido incoloro, con olor semejante a ciruela; soluble en aceites fijos, aceite mineral, propilenglicol. Prácticamente insoluble en glicerina
 - Título, mín: 92,0% de $C_6H_{12}O_2$.
 - Índice de refracción a 20°C: 1.396 a 1.400.
 - Peso específico: 0,878 a 0,885.
 - Número de ácido, máx: 1,0.
 - Aromatizante – FCC.
66. FORMIATO DE ETILO: Etil-formiato.
- Fórmula empírica: $C_3H_6O_2$.
 - Peso molecular: 74,1
 - Características: Líquido incoloro de olor característico.
 - Título, mín: 95% de $C_3H_6O_2$. Densidad, 25/25°C: 0,918 a 0,921.
 - Índice de refracción a 20°C: 1,3590 a 1,3630.
 - Acidez, como ácido fórmico: no más de 0,1%.
 - Aromatizante - FCC
- 66.0 (Res. MSyAS N° 180/89) FRUCTOSA: Levulosa, D-Fructosa o Azúcar de Fruta.
- Fórmula empírica $C_6H_{12}O_6$.

- Peso molecular: 180,16
- Características: Cristales blancos o polvo cristalino higroscópico con sabor dulce y sin olor. Soluble en metanol, etanol y agua. Densidad (20°C): 1,6
- Rotación específica $[\alpha_D]^{20} \frac{100\alpha}{l_c} - 89^\circ a - 93,5^\circ$
- Pérdida por desecación (5hs. a 70° C): máx 0,5%.
- Cenizas por conductividad: máx 0,1%.
- Color: máx 30 unidades ICUMSA
- Valor de pH (solución al 10%): 4,5 a 7,0.
- Anhídrido sulfuroso (residuo de la materia prima): máx 20 mg/kg.
- Arsénico (como As): máx 1 mg/kg.
- Cobre (como Cu): máx 2 mg/kg.
- Restricción del uso: Sólo para alimentos de bajo contenido glucídico.
- Edulcorante nutritivo: FAO/OMS - FCC".

66.1. (Res. MSyAS N° 2227/73) FURCELLERAN Y SUS SALES SODICAS O POTASICAS

- Hidrocoloide refinado, obtenido por extracción acuosa del alga roja *Furcellaria fastigiata* (familia Florideae)
- Polvo más o menos fino, incoloro o ligeramente amarillento; prácticamente inodoro; soluble en agua; insoluble en alcohol. Constituido por sales de ésteres sulfúricos de polisacáridos que por hidrólisis dan galactosa y anhidrogalactosa.
- Humedad, máx: 15,0%
- Substancia orgánica, mín: 63,0%.
- Cenizas, 500-550°C, máx: 22,0%.
- Sulfatos en SO₄, máx: 19,0% sobre productos secos.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3 ppm).
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg (10 ppm).
- Metales pesados, como Pb, máx: 30 mg/kg (30 ppm).
- Espesante, Estabilizante - FAO/OMS.

66.1. (Res. MSyAS N° 655/74) FORMIATO DE CINAMILO.

- Fórmula bruta: C₁₀H₁₀O₂.
- Peso molecular: 162,19
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor balsámico semejante al cinamomo.
- Miscible con alcohol, cloroformo, éter. Prácticamente insoluble en agua.
- Pureza, mín: 92,0% de C₁₀H₁₀O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1,550 a 1,556.
- Peso específico a 25/25°C: 1,074 a 1,079.
- Índice de ácido, máx: 3,0. Aromatizante - FCC"

66. GALATO DE DODECILO: Ester n-dodecílico del ácido gálico.

- Fórmula empírica: C₁₉H₃₀O₅.

- Peso molecular: 338,4
- Características: Sólido blanco o blanco cremoso, inodoro, de sabor ligeramente amargo.
- Título, mín: 98,5% de C₁₉H₃₀O₅ sobre producto seco 4 h a 60°C.
- Pérdida por desecación: no más de 0,5% (4 h a 60°C).
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,05%.
- Compuestos orgánicos clorados, como cloro: no más de 100 mg/kg.
- Acidez libre, como ácido gálico: no más de 0,5%.

$$E \frac{1\%}{1cm} (\text{etanol}) 218 mU : 740 - 760$$

$$E \frac{1\%}{1cm} (\text{etanol}) 276 mU : 315 - 325$$

(sobre muestra seca)

- PF: 95-97,5°C (sustancia seca)
- Antioxidante - FAO/OMS

GALATO DE OCTILO: Ester n-octílico del ácido gálico.

- Fórmula empírica: C₁₅H₂₂O₅.
- Peso molecular: 282,3
- Características: Sólido inodoro, blanco a blanco cremoso, sabor ligeramente amargo. Título, mín: 98,5% de C₁₅H₂₂O₅ (sobre producto seco 4 h a 60°C). Pérdida por desecación: no más de 0,5% (4 h a 60°C). Cenizas sulfatadas: no más de 0,05%. Compuestos orgánicos clorados, como cloro: no más de 100 mg/kg. Acidez libre, como ácido gálico: no más de 0,5%

$$E \frac{1\%}{1cm;y} (\text{etanol}) 218 mU : 935 - 960$$

$$E \frac{1\%}{1cm} (\text{etanol}) 276 mU : 380 - 390 (\text{sobre muestra seca})$$

- PF: 99-101,5°C (sobre muestra seca)
- Antioxidante - FAO/OMS.

69. GALATO DE PROPILO. Sinónimo: Ester n-propílico del ácido gálico.

- Fórmula empírica: C₁₀H₁₂O₅.
- Peso molecular: 212,2.
- Características: Sólido cristalino blanco a blanco cremoso, inodoro con sabor ligeramente amargo.
- Título, mín: 99% de C₁₀H₁₂O₅ (después secar 4 h a 110°C).
- Pérdida por desecación: no mayor de 0,5% (4 h a 110°C).
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,05%..
- Compuestos orgánicos clorados, como cloro: no más de 100 mg/kg.
- Acidez libre, como ácido gálico: no más de 0,5%.

$$E \frac{1\%}{1cm;} (\text{etanol}) 218 mU : 1,240 - 1,255$$

$$E \frac{1\%}{1cm} (\text{etanol}) 218 mU : 500 - 505$$

(sobre nuestra seca)

- PF: 146 a 148°C sobre muestra seca
- Punto de ebullición: descomposición por encima de 148°C. Antioxidante - FAO/OMS

70. GELATINA. Sinónimo: Gelatina animal

- Descripción: Producto obtenido por extracción de tejidos que contienen colágeno, sometido a purificación. Hojas o láminas rectangulares, amorfas, delgadas, flexibles, de fractura neta, transparentes, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y con sabor especial muy débil.
- Fácilmente alterable en solución o humedecida. Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Espesante-Estabilizante - FNA

71. GLICERINA: Glicerol.

- Fórmula empírica: $C_3H_8O_3$.
- Peso molecular: 92,1
- Características: Líquido siruposo, incoloro, límpido, de sabor dulce, inodoro o con olor muy suave, nunca rancio.
- Título, mín: 98% de $C_3H_8O_3$.
- Peso específico a 20/20°C: 1,255 a 1,262.
- Índice de refracción a 20°C: 1,470 a 1,473
- Cumplirá las demás exigencias de identidad y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. FNA

GLICINATO FERRICO: Ver Apart n° 83.5

71.1. (Res. MSyAS N° 52/73) GLUCONO-DELTA-LACTONA.

- Fórmula bruta: $C_6H_{10}O_6$.
- Peso molecular: 178,14
- Polvo blanco cristalino, prácticamente libre de olor.
- Soluble en agua; casi insoluble en alcohol; insoluble en éter.
- Pureza: no menos de 99% de $C_6H_{10}O_6$.
- Substancias reductoras, como D-glucosa: máx 0,5%.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3 ppm).
- Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 20 ppm.
- Acidulante - FCC

72. GOMA ARABIGA. Sinónimo: Goma de acacia, Goma de Senegal

- Descripción: exudación gomosa desecada del tronco y de las ramas de varias especies de Aca-cias (Leguminosas)
- Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Estabi-lizante, Espesante, Emulsificante - FNA

73. GOMA DE ESPINA CORONA

- Descripción: Polvo blanco ligeramente amarillento que gelifica fácilmente en agua caliente, formado principalmente por galacto mananos.
- Se obtiene por molienda de los endospermas (libres de germen y de envoltura o tegumento) de la semilla Gleditsia amorphoides.

- Humedad, 100°C, en vacío: no mayor de 7,0%.
- Hidratos de carbono totales, mín: 80%, calculados como almidón.
- Pentosanos, máx: 2,5%;
- Mananos: 56 a 59%;
- Galactanos: 24 a 28%.
- Substancias nitrogenadas (N x 6,25): 2,5 a 5,0%.
- Cenizas, 550°C: no más de 1,0% (ver: Publ Técnica N°19, Min Agric y Ganadería, Bs As, 1954 y Folleto Téc Forestal N°9, Min Agric y Ganadería, Bs As 1960).
- Espesante - Estabilizante

74. (Res. MSyAS 321/95) GOMA GARROFIN

- Descripción: Polvo blanco ligeramente amarillento que gelifica fácilmente en agua caliente.
- Se obtiene por molienda de los endospermas (libres de germen y de envoltura o tegumento) de la semilla
- *Ceratonia siliqua* L. (Algarrobo europeo).
- Humedad (105°C por 5 hs): no mayor de 15%
- Materia insoluble en ácido: no mayor de 5%
- Arsénico (como As): no mayor de 3 ppm
- Cenizas totales: no mayor de 1,2%
- Galactomananos: no menos de 73%
- Metales pesados (como Pb): no mayor de 20 ppm
- Plomo (como Pb): no mayor de 10 ppm
- Proteína: no mayor de 8%
- Almidón: cumple con el test
- Espesante - Estabilizante. FCC. 3° Edición (1981).

74.1 (Res. MSyAS N° 19/95) GOMA GELLAN: Polisacárido de peso molecular elevado, cuya unidad repetitiva, un tetrasacárido, está formada por dos restos de glucosa, uno de ácido glucurónico y uno de ramnosa: producido a partir de la fermentación de un cultivo puro de un carbohidrato por acción de *Pseudomonas elodea* y posterior purificación con alcohol isopropílico, desecado y molido.

- Características: Polvo blanco crema, inerte, sin olor ni sabor característicos, se descompone sin fundirse a temperaturas superiores a 150°C.
- Totalmente insoluble en solventes orgánicos no polares, solubles en agua caliente, dando un pH neutro y forma geles en presencia de iones mono y divalentes cuando se calienta y enfría la solución.
- Forma geles hasta en solución al 0,05 %, pero se usa normalmente en soluciones al 0,1 a 0,3 % en alimentos.
- Sus soluciones son estables a pH 4,0 a 7,5.
- Sometida al ensayo de alginatos (Food Chemical Codex III Ed., pág. 463) debe rendir no menos de 3,3 % ni más de 6,8 % de anhídrido carbónico, sobre sustancia seca.
- Arsénico: Máximo 2 mg/kg.
- Metales pesados (como Pb):
- Máximo 30 mg/kg. Plomo (como Pb):

- Máximo 2 mg/kg.
- Alcohol isopropílico:
- Máximo 750 mg/kg.
- Pérdida por desecación (2,5 horas a 105°C): Máximo 15,0 %. Cenizas (650°C): Máximo 12,0 %.
- Células viables de *Pseudomonas elodea*, ausencia.
- Recuento total de bacterias aerobias: menor a 10⁴ UFC/G.
- Levaduras: menor a 4.10² UFC/G.
- Hongos: menor a 4.10² UFC/G.
- Coliformes: Negativo al ensayo.
- Salmonellas: Negativo al ensayo.
- Stafilococos: Negativo al ensayo.
- Espesante. Estabilizante. Gelificante. FCC" .

75. GOMA GUAR

- Características: Polisacárido (galactomananos) hidrocoloidal, de alto peso molecular. Se obtiene de los endospermas molidos de las leguminosas *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub; polvo blanco a blanco amarillento casi inodoro.
- Dispersable en agua fría o caliente.
- Valor de pH de dispersiones acuosas: entre 5,4 y 6,4.
- Contenido en galactomananos, mín: 66%.
- Pérdida por secado, 5h a 105°C: no más de 15%.
- Proteínas: no más de 10%.
- Cenizas totales, 550°C: no más de 1,5%.
- Substancias insolubles en ácido: no más de 7% y ausencia de almidón.
- Estabilizante, Espesante y Emulsificante - FCC

76. GOMA KARAYA: Goma Sterculia

- Descripción: exudación gomosa seca de *Sterculia urens* R. y otras especies de *Sterculia* o de *Cochlospermum gossypium* o de otras especies de *Cochlospermum*.
- Partículas de tamaño variable de color amarillo pálido a pardo rojizo y olor y sabor característicos.
- Cenizas insolubles en ácido: no más de 1%.
- Pérdida por secado, 5h a 105°C: no más de 20%.
- Ausencia de gomas extrañas y almidón.
- Estabilizante, Espesante, Emulsificante - FCC

GOMA KONJAC: Ver Apart n° 78.1

77. GOMA LACA: Schellac

- Descripción: excreción resinosa del insecto *Laccifer (Tachardia) Lacca* Kerr (Coccidae), sobre diferentes árboles.
- Características: hojuelas transparentes, quebradizas y amarillentas u hojuelas rotas o en polvo.
- Densidad: 1,035 a 1,140 a 19/4°C.
- Ambito de fusión: 115 a 120°C.
- Índice de saponificación: 185 a 210.

- Índice de yodo: 10 a 18.
- Solubilidad en alcohol: 85 a 95% p/p (muy lentamente soluble).
- Solubilidad en éter: 13 a 15%. Solubilidad en benceno: 10 a 20%.
- Solubilidad en éter de petróleo: 2 a 6%.
- Protector de superficie

78. GOMA TRAGACANTO: Tragacanto

- Descripción: exudación gomosa desecada de varios Astragalus (Leguminosas). Fragmentos achatados o laminados, vermiculares, rectos o encorvados, estriados, semitraslúcidos, de color blanquecino o blanco amarillento.
- Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Estabilizador, Espesante y Emulsificante - FNA

78.1 (Res. MSyAS N° 305/93) - GOMA KONJAC

- Descripción: Polvo de color crema a pardo suave
- Obtenido de los tubérculos de varias especies de Amorphophallus.
- La harina de Konjac es un hidrocoloide formado por un glucomanano constituido principalmente por manosa y glucosa en una relación aproximada de 1,6:1,0.
- Dispensable en agua caliente o fría formando soluciones muy viscosas con un pH entre 4,0 y 7,0.
- Debe responder a las siguientes especificaciones:
- Humedad máx: 15,0%
- Hidratos de carbono totales, mín 75,0%
- Proteínas (N x 5,7): mín 8,0%
- Cenizas máx: 5,0%
- Arsénico, máx: 5 mg/kg
- Metales pesados, máx: 10mg/kg
- Plomo máx: 5,0 mg/kg
- Residuos de agroquímicos máx: 0,1 mg/kg
- Gelificante, espesante, emulsificante, estabilizante, FCC.

GOMA XANTICA: Ver Apart n° 171

79. HEPTANOATO DE ETILO.

- Fórmula empírica: $C_9H_{18}O_2$.
- Peso molecular: 158,2
- Características: Líquido incoloro de olor y sabor frutal (vinoso).
- Título, mín: 98% de $C_9H_{18}O_2$.
- Densidad, 25/25°C: 0,867 a 0,872.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4110 a 1,4150.
- Número de ácido: no más de 1 mg KOH/g.
- Aromatizante - FCC

80. HEPTINCARBONATO DE METILO. Sinónimo: 2-octinoato de metilo.

- Fórmula empírica: $C_9H_{14}O_2$.
- Peso molecular: 154,2

- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento, de olor fuerte y desagradable. Sus soluciones en diversos solventes tienen olor a violetas.
- Densidad, 25/25°C: 0,919 a 0,924.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4460 a 1,4490.
- Número de ácido: no más de 1 mg KOH/g.
- Aromatizante - FCC

80.2. (Decreto N° 444/74) HEXAISOBUTIRATO DIACETATO DE SACAROSA

- Características: Soluble en alcohol, metanol, propanol.
- Peso molecular: 832-856.
- Peso específico: 1.1460.
- Índice de refracción a 20°C: 1.4540. Índice de ácido: 0,20 máx.
- Índice de saponificación: 104 a 107.
- Temperatura de descomposición: 288°C.
- Solubilidad en agua, 25°C, máx: 0,10% en peso.
- Hidrólisis de la suspensión acuosa por calentamiento a reflujo durante 96h a 100°C, máx: 0,30% en peso.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3 ppm).
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg (10 ppm).
- Triacetina, máx: 0,10% en peso.
- Emulsificante, Estabilizante"

81. HIDROXIANISOL BUTILADO (BHA): Mezcla de 3- y 3-butyl-tercmetoxifenol.

- Fórmula empírica: $C_{11}H_{16}O_2$.
- Peso molecular: 180,2
- Características: Sólido cristalino céreo, blanco o amarillento, de olor aromático.
- Título, mín: 98,5% de $C_{11}H_{16}O_2$.
- PF: 48 a 55°C (los isómeros puros funden aprox. a 65°C).
- Punto de ebullición: 264 a 270°C a 733 mm.
- Antioxidante - FAO/OMS

82. HIDROXICITRONELAL.

- Fórmula empírica: $C_{10}H_{20}O_2$.
- Peso molecular: 172,3
- Características: Líquido incoloro con olor floral dulce
- Densidad, 25/25°C: 0,917 a 0,921.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4470 a 1,4500.
- Número de ácido: no más de 5 mg KOH/g.
- Aromatizante - FCC

82.1. (Res. MSyAS N° 321/95) HIDROXIPROPILCELULOSA

- Características: Polvo blanco, granular o fibroso
- Soluble en alcohol. En agua se hincha dando una solución coloidal viscosa, clara, opalescente.

- Pérdida por desecación, máx: 5,0%.
- Cenizas sulfatadas, máx: 0,5%.
- Valor de pH, a 20°C de sol. 2%, máx: 5 a 8.
- Viscosidad, sol. 10%, máx: 145 centipoises.
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 40 ppm.
- Estabilizante, Espesante,
- Emulsionante - FCC"

83. HIDROXITOLUENO BUTILADO 9 (BHT): 2,6-dibutil-terc-p-cresol).

- Fórmula empírica: C₁₅H₂₄O.
- Peso molecular: 220,4
- Características: Sólido blanco, cristalino, con olor aromático débil característico.
- PF: 69 a 70°C. Título, mín: 99,0% de C₁₅H₂₄O.
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,005%.
- Punto de ebullición: 265°C a 760 mm.
- Antioxidante - FAO/OMS

83.1. (Res. MSyAS N° 511/86) HIERRO ELECTROLITICO.

- Peso atómico: 55,85
- Características: Polvo amorfo gris opaco obtenido por electro-deposición.
- Estable en aire seco.
- Se disuelve en ácidos minerales con desprendimiento de hidrógeno y formación de soluciones de las sales correspondientes, que dan reacción positiva para sales ferrosas.
- Título, mín: 97,0% de Fe.
- Substancias insolubles en ácidos, máx: 0,2%.
- Arsénico, como As, máx: 4 mg/kg.
- Plomo, como Pb, máx: 20 mg/kg.
- Mercurio, como Hg, máx: 2 mg/kg.
- Ensayo de tamizado, mín: 100% pasa a través de tamiz N° 100 (lado de malla 140 micrones) y mín 95% pasa a través de tamiz de 325 (lado de malla 44 micrones).
- Nutriente, Suplemento nutricional – FCC.

83.2 - (Res. MSyAS N° 228/88) HIERRO (III) AMONIO CITRATO, PARDO. Citrato férrico amónico, pardo.

- Descripción: sal compleja de estructura indeterminada, compuesta de hierro, amonio y ácido cítrico. Se presenta como escamas finas, transparentes o gránulos, de color pardo, pardo rojizo o rojo o como polvo amarillo pardusco. Inodoro o con ligero olor amoniacal y suave sabor metálico. Muy soluble en agua. Insoluble en etanol.
- Valor de pH de una solución 1 en 20 alrededor de 5,0 a 8,0.
- Delicuescencia en el aire. Es afectado por la luz.
- Identificación:

A. Una muestra de 500 mg por incineración, se carboniza y deja un residuo de óxido férrico.

B. Cumple el ensayo.

C. Cumple el ensayo

- Título: mín 16,5% y máx 18,5% de
- Hierro (Fe).
- Arsénico, como As: máx 3 ppm.
- Citrato férrico: cumple el ensayo.
- Plomo: máx 10 ppm.
- Mercurio: máx 1 ppm. Oxalato: cumple el ensayo.
- Sulfato: máx 0,3%.
- F.C.C. Nutriente; Suplemento nutricional.

83.3 (Res. MSyAS N° 228/88) HIERRO (III) AMONIO CITRATO, VERDE. Citrato férrico amónico, verde.

- Descripción: sal compleja de estructura indeterminada, compuesto de hierro, amonio y ácido cítrico. Se presenta como escamas finas, transparentes o como gránulos, polvo o cristales verdes transparentes. Inodoro y con suave sabor metálico.
- Muy soluble en agua.
- Insoluble en etanol.
- Sus soluciones tienen reacción ácida al tornasol.
- Delicuescente en el aire.
- Es afectado por la luz.
- Identificación: Cumple los ensayos indicados para el Hierro (III) amonio citrato, pardo.
- Título: mín 14,5% y máx 16,0% de Hierro (Fe).
- Arsénico, como As: máx 3 ppm.
- Citrato férrico: cumple el ensayo.
- Plomo: máx 10 ppm.
- Mercurio: máx 1 ppm.
- Oxalato: cumple el ensayo.
- Sulfato: máx 0,3%.F.C.C.
- Nutriente; Suplemento nutricional.

83.3.1 (Res. MSyAS N° 2498/88) "HIERRO (II) FUMARATO. Fumarato ferroso.

- Fórmula empírica: $C_4H_2FeO_4$.
- Peso molecular: 169,90
- Descripción: polvo inodoro, de color naranja rojizo a pardo rojizo. Puede contener grumos blandos que cuando se rompen producen una raya amarilla.
- Identificación: cumple los ensayos.
- Título: mín 96,5% y máx 101,0 del equivalente de $C_4H_2FeO_4$.
- Pérdida por secado (16 h, 105°C): máx 1%.
- Arsénico como As: máx 3 ppm (0,0003%).
- Plomo: máx 10 ppm (0,001%).

- Mercurio: máx 3 ppm (0,0003%).
- Sulfato: máx 0,2%.F.C.C.
- Nutriente

83.4 (Res. MSyAS N° 1556/90) HIERRO (III) PIROFOSFATO. Pirofosfato férrico.

- Fórmula empírica: $\text{Fe}_4(\text{P}_2\text{O}_7)_3 \times \text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: 745,22.
- Descripción: polvo blanco amarillento o blanco pardusco.
- Inodoro.
- Insoluble en agua.
- Soluble en ácidos minerales.
- Identificación: cumple ensayos.
- Título: mín 24,0% y máx 26,0% de Hierro (Fe).
- Pérdida por calcinación: máx 20%.
- Arsénico, como As: máx 3 ppm.
- Plomo: máx 10 ppm.
- Mercurio: máx 3 ppm. F.C.C.
- Biodisponibilidad del Fe en cada alimento a autorizar: mín 50% frente al Hierro (II) sulfato.
- Nutriente; Suplemento nutricional.

83.5 (Res. MSyAS N° 101/93) HIERRO (II) LACTATO

- Fórmula empírica: $\text{C}_{16}\text{H}_{10}\text{FeO}_6$
- Masa molecular: 233,99
- Características: Polvo o cristales verdosos, con ligerísimo olor característico, sabor suave, dulzón y ferruginoso.
- Por exposición al aire se oxida, cubriéndose de una capa amarilla pardusca e inutilizándose.
- Identificación: Cumple los ensayos.
- Arsénico (como As): Máx 3 mg/kg
- Metales (como Pb): Máx 20 mg/kg
- Mercurio (como Hg): Máx 1 mg/kg
- Sulfato: Máx 0,3%
- Nutriente.

83.5 (Res. MSyAS 80/94) GLICINATO FERRICO.

- Quelato complejo de estructura indeterminada, compuesto de hierro y glicina.
- Descripción: Polvo pardo rojizo, inodoro y con suave sabor metálico.
- Soluble en agua (30g/100ml), insoluble en alcohol.
- Título:
- Hierro: entre 11 y 13%
- Nitrógeno: entre 14 y 16%
- Arsénico (como As). Máx. 3 mg/kg
- Plomo (como Pb), máx. 10 mg/kg

- Mercurio (como Hg), máx. 3 mg/kg
- Nutriente. Suplemento nutricional.

83.6 (Res. MSyAS N° 101/93) HIERRO (II) SULFATO

- Fórmula: $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$
- Masa molecular: 277,63
- Características: Cristales verdes transparentes o polvo cristalino de color azul verdoso pálido: eflorescente en el aire seco.
- Por exposición en el aire húmedo se oxida, cubriéndose de una capa amarilla pardusca e inutilizándose.
- Debe cumplir con todos los ensayos de identidad, pureza y valoración de la F.N.A.. Nutriente F.N.A.

84. IONONA (Alfa).

- Fórmula empírica: $\text{C}_{13}\text{H}_{20}\text{O}$.
- Peso molecular: 192,3
- Características: Líquido incoloro o amarillo pálido.
- Densidad, 25/25°C: 0,927 a 0,933.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4970 a 1,5020.
- Aromatizante - FCC

85. IONONA (Beta).

- Fórmula empírica: $\text{C}_{13}\text{H}_{20}\text{O}$.
- Peso molecular: 192,3
- Características: Líquido ligeramente amarillo
- Densidad, 25/25°C: 0,490 a 0,947.
- Índice de refracción a 20°C: 1,5170 a 1,5215.
- Aromatizante - FCC

ISOMALT, Ver Inc 157.1, Edulcorante

85.1. (Res. MSyAS N° 1228/75) ISO-VALERIANATO DE AMILO. Sinónimo: Valerato de amilo; isovalerato de isoamilo.

- Fórmula empírica: $\text{C}_{10}\text{H}_{20}\text{O}_2$.
- Peso molecular: 172,27
- Características: Líquido incoloro que por dilución adquiere olor frutal.
- Miscible con alcohol, ligeramente soluble en propilenglicol, soluble en 6 partes de alcohol de 70%.
- Título, mín: 98,0% de $\text{C}_{10}\text{H}_{20}\text{O}_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,411 a 1,414.
- Peso específico: 0,854 a 0,857.
- Número de ácido, máx: 2,0.
- Aromatizante – FCC.

85.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) ISO-VALERIANATO DE ETILO: 2-metil butirato de etilo).

- Fórmula bruta: $\text{C}_7\text{H}_{14}\text{O}_2$.
- Peso molecular: 130,19

- Características: Líquido incoloro, con fuerte olor frutal y que por dilución sugiere olor a manzana.
- Pureza: no menos de 98% ni más de 101% de C₇H₁₄O₂.
- Índice de refracción a 20°C: 1,3930 a 1,3990.
- Peso específico a 25/25°C: 0,862 a 0,866.
- P.E., 20/20°C: 0,866 a 0,871.
- Índice de ácido, máx: 2.
- Aromatizante - FAO/OMS.

85.3. (Res. MSyAS N° 19/95) LACTITOL.

- Sinónimos: Lactit, Lactositol, Lactobiosit, 4-0- Beta-D-galactopiranosil-D-glucitol.
- Formula empírica. C₁₂H₂₄O₁₁
- Peso molecular: 344,32
- El Lactitol cristalino puede presentarse como mono y dihidrato.
- Características: Muy soluble en agua.
- Rangos de fusión:
- Monohidrato: De 115 a 125°C.
- Dihidrato: De 70 a 80°C.
- Rotación específica: + 14° a + 15° (solución 1/10)
- pH: De 4,5 a 7,0 (solución 1/10).
- Humedad: Máximo 10 % (Método de Karl Fischer).
- Cenizas: Máximo 0,05 % sobre base anhidra.
- Otros polioles. Máximo 2 % sobre base anhidra.
- Azúcares reductores: Máximo 0,2 % sobre base anhidra.
- Cloruros: Máximo 100 mg/kg sobre base anhidra.
- Sulfatos: Máximo 0,02 % sobre base anhidra. Arsénico: Máximo 2 mg/kg sobre base anhidra.
- Níquel: Máximo 2 mg/kg sobre base anhidra. Metales pesados: Máximo 10 mg/kg sobre base anhidra.
- Edulcorante. Agente de firmeza. FAO/OMS (Fascículo 28 - Roma 1983)-

86. (Res. MSyAS N° 1556/90) LECITINA.

- Descripción: La lecitina de uso alimentario se obtiene de los porotos de soja y otras fuentes vegetales.
- Es una mezcla compleja de fosfátidos insolubles en acetona compuesta en su mayor parte por fosfatidil colina, fosfatidil etanolamina y fosfatidil inositol, combinados con otras sustancias tales como triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Los grados refinados de lecitina pueden contener estos componentes en proporciones variables y en combinaciones que dependen del tipo de fraccionamiento usado. En su forma libre de aceite, el producto contiene 90% o más fosfátidos.
- La consistencia en los grados natural y refinado puede variar desde plástica a fluida, en polvo o gránulos, dependiendo del contenido de ácidos grasos y de aceite y de la presencia o ausencia de otros diluyentes.
- Su color varía de amarillo pálido a pardo dependiendo del origen y de si es blanqueada o no.

- Inodora o con olor característico suave. Sabor suave.
- Para mejorar sus características de sabor o funcionales se puede reemplazar el aceite de soja por manteca de cacao u otros aceites vegetales alimenticios.
- La lecitina es sólo parcialmente soluble en agua pero se hidrata fácilmente formando emulsiones.
- Los fosfátidos libres de aceite son solubles en ácidos grasos pero prácticamente insolubles en aceites fijos.
- Cuando están presentes todas las fracciones de fosfátidos, la lecitina es parcialmente soluble en etanol y prácticamente insoluble en acetona. Insoluble en acetona (fosfátidos): mín 50,0%.
- Índice de acidez: máx 36.
- Arsénico, como As: máx 3 ppm. Me
- tales pesados, como Pb: máx 0,004%.
- Insoluble en hexano: máx 0,3%.
- Plomo: máx 10 ppm.
- Índice de peróxido: máx 10,0.
- Agua: máx 1,5%. FAO OMS- F.C.C.
- Antioxidante Emulsionante, Antisalpicante.

86.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) LACTATO DE ETILO: hidroxí-2-propionato de etilo.

- Fórmula bruta: $C_5H_{10}O_3$.
- Peso molecular: 118,13
- Características: Líquido incoloro con olor especial.
- Pureza: no menos de 98% de $C_5H_{10}O_3$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4090 a 1,4200.
- Peso específico a 25/25°C: 1,028 a 1,034.
- Peso específico a 20/20°C: 1,031 a 1,037.
- Índice de ácido, máx: 2. A
- romatizante - FCC - FAO/OMS.

86.2. (Res. MSyAS N° 5210/72) LAURATO DE ETILO: dodecanato de etilo.

- Fórmula bruta: $C_{14}H_{28}O_2$.
- Peso molecular: 228,38.
- Características: Líquido oleoso, incoloro, con olor floral.
- Pureza: no menos de 98% de $C_{14}H_{28}O_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4300 a 1,4340.
- Peso específico a 25/25°C: 0,858 a 0,862.
- Punto de solidificación: no menos de -10°C.
- Índice de ácido, máx: 3,5.
- Aromatizante - FAO/OMS.

86.2.1. (Res. MSyAS N° 301/78) MONOCLORHIDRATO DE L-LISINA.

- Fórmula empírica: $C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$.
- Peso molecular: 182,65
- Características: Polvo cristalino blanco o casi blanco, inodoro, corregido.

- P.F. (descomposición): 260°.
- Título, mín: 98,0% de $C_6H_{14}N_2O_2$. HCl sobre base seca.
- Poder rotatorio específico, 25°: +19,2° a +20,8°(equivalente a +24,0° a +26,0° como lisina libre).
- Poder rotatorio específico a 20°: +19,0° a +21,5° (como lisina libre)
- Pérdida por desecación: no más de 1%.
- Arsénico, como As: no más de 3 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
- Nutriente, Suplemento dietario - FCC

86.2.2 (Res. MSyAS 321/95) MALTITOL CRISTALINO: Maltitol. Sinónimo: a . D glucopiranosil 1-4 D glucitol.

- Fórmula: $C_{12}H_{24}O_{11}$.
- Peso molecular: 344,31.
- Descripción: Polvo blanco, cristalino, de sabor dulce.
- Características: D-maltitol (por cromatografía líquida de alta presión): mín 98%
- Humedad (Método de Karl Fischer): máx 1%
- Rotación específica (solución acuosa 5%) a 20°C: +105,5 + 108,5.
- Cenizas sulfatadas: máx 0,1% sobre sustancia seca.
- Azúcares reductores: máx 0,1% sobre sustancia seca.
- Cloruros: máx 50 mg/kg sobre sustancia seca.
- Sulfatos: máx 100 mg/kg sobre sustancia seca.
- Níquel: máx 1 mg/kg sobre sustancia seca.
- Plomo: máx 0,5 mg/kg sobre sustancia seca.
- Metales pesados: máx 10 mg/kg sobre sustancia seca.
- Edulcorante nutritivo; humectante; estabilizante. FAO-FOOD AND NUTRITION N° 38.

86.3. (Res. MSyAS N° 5210/72) MALTOL. Sinónimo: 3-hidroxi-2-metil-4-pirona).

- Fórmula bruta: $C_6H_6O_3$
- Peso molecular: 126,11
- Características: Polvo blanco, cristalino, que en solución diluida tiene un olor que recuerda a frutillas.
- Pureza: no menos de 98% de $C_6H_6O_3$.
- PF: 160 a 164°C.
- Solubilidad al 1,22% en agua; al 4,7% en alcohol.
- Humedad, máx: 0,5%.
- Cenizas, 500-550°C, máx: 0,2%.
- Absorbancia a 274 mU, máx: de la solución al 1/100.000 en HCl 0,1 N.
- Aromatizante - FCC - FAO/OMS.

86.4 (Res. MSyAS N° 101/93) MANITOL Sinónimo: d-manitol, 1,2,3,4,5,6 hexanohecol.

- Fórmula bruta: $C_6H_{14}O_6$
- Peso molecular: 182,2
- Característica: sólido blanco, cristalino, inodoro y de sabor dulce.

- Pureza: No menor de 96,0% sobre base seca.
 - Pérdida por desecación (4 hs a 105°C): No más de 0,3%
 - Rotación específica: entre +23° y +25°
 - Azúcares reductores (como dextrosa): Máx 0,3%
 - Azúcares totales (como dextrosa): Máx 1,0%
 - Cenizas sulfatadas: Máx 0,1%
 - Arsénico (como As): Máx 3 mg/kg
 - Metales pesados (como Pb): Máx 10 mg/kg
 - Níquel (como Ni): Máx 2 mg/kg
 - Cloruros (como Cl): Máx 70 mg/kg
 - Sulfatos (como SO₄): Máx 100 mg/kg
 - Cromo (como Cr): Máx 0,05 mg/kg
 - Edulcorante
 - FCC - FAO
87. MAGNESIO CARBONATO: Carbonato básico hidratado de magnesio o carbonato básico de magnesio)
- Características: Polvo blanco o masas friables blancas, liviano, inodoro, casi insípido y estable al aire.
 - Título: por incineración debe rendir entre 40 y 42% de MgO.
 - Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza de la Farm Nac Argentina. Antiaglutinante - FNA
88. MAGNESIO HIDROXIDO.
- Fórmula: Mg(OH)₂.
 - Peso molecular: 58,3
 - Características: Polvo blanco y voluminoso.
 - Título, mín: 95% de Mg(OH)₂ (sobre producto seco, 2h a 105°C).
 - Pérdida por secado: no más de 2% (2h a 105°C).
 - Oxido de calcio: no más de 1%. Neutralizante - FCC
- 88.1. (Res. MSyAS N° 2011/84) MAGNESIO OXIDO.
- Fórmula empírica: MgO.
 - Peso molecular: 40,30
 - Características: Polvo blanco que se presenta como óxido de magnesio liviano y óxido de magnesio pesado.
 - Título: no menos de 96% de MgO después de ignición (800° a 825°C, hasta peso constante).
 - Substancias insolubles en ácido: no más de 0,1%.
 - Alcalis (libres) y sales solubles: cumplir el ensayo.
 - Impurezas: CaO no más de 1,5%.
 - Plomo: no más de 10 mg/kg.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 40 mg/kg.
 - Pérdida por ignición: no más de 10%.
 - Rotulado: debe incluir la declaración de liviano o pesado según corresponda.

- Nutriente FCC

89. MAGNESIO SILICATO

- Descripción: Forma sintética de silicato de magnesio en el que la relación molar de MgO a SiO₂, es aproximadamente 2:5.
- Polvo blanco muy fino, inodoro e insípido
- Características: Título: no menos de 15% de MgO y no menos de 67% de SiO₂, calculados sobre producto seco.
- Valor de pH de suspensión acuosa al 5%: entre 6,3 y 9,5. Alcali libre, como Na,
- pH: no más de 1%.
- Sales solubles: no más de 2%. Agua, por ignición: no más de 10%.
- Flúor, como F: no más de 20 mg/kg.
- Antiaglomerante - FCC

90. MANITOL: D-manitol; manita.

- Fórmula empírica: C₆H₁₄O₆.
- Peso molecular: 182,2
- Características: sólido blanco cristalino; inodoro y de sabor dulce.
- Título, mín: 98% de C₆H₁₄O₆ (sobre producto seco, 4h a 105°C).
- PF: 165 a 168°C. Poder rotatorio (alfa)D₂₅°C: entre +23,3 y +24,3°.
- Pérdida por secado, 4h a 105°C: no más de 0,3%.
- Prácticamente libre de azúcares reductores.
- Sulfatos, como SO₄: no más de 0,01%.
- Cloro, como Cl: no más de 0,007%. E
- dulcorante - FCC

91. METILAMILCETONA: metil-n-amilcetona.

- Fórmula empírica: C₇H₁₄O.
- Peso molecular: 114,2
- Características: Líquido incoloro y de olor particular.
- Densidad, 25/4°C: 0,8115. Índice de refracción a 20°C: 1,4076 a 1,4107.
- Aromatizante

92. METIL BENZALDEHIDO (para): Aldehído para toluico.

- Fórmula empírica: C₈H₈O.
- Peso molecular: 120,1
- Características: Líquido incoloro, con olor de almendras amargas.
- Punto de ebullición: 204 a 205°C (760 mm).
- Densidad, 17/4°C: 1,0194. Índice de refracción a 17°C: 1,5470.
- Aromatizante

93. METILCELULOSA: Ester metílico de la celulosa.

- Fórmula empírica: (C₆H₇O₂ (OH) x (OCH₃) p) n,
donde x = 0,80 a 1,40 p = 2,20 a 1,60 x + p = 3,00.

- Características: gránulos finos, filamentos o polvo blanco o ligeramente amarillo o grisáceo; inodoro e insípido.
 - Título: debe contener entre un mín de 25% y un máx de 33% de grupos metoxilo.
 - Pérdida por desecación: 7% máx (1h a 105°C).
 - Cenizas sulfatadas: no más de 1,5%.
 - Espesante, Aglutinante, Estabilizador - FAO/OMS
94. METILCICLO PENTENOLONA: 3-metilciclo pentano 1,2-diona.
- Fórmula empírica: C₆H₈O₂.
 - Peso molecular: 112,1
 - Características: Polvo blanco cristalino, con olor a nueces y a maple en soluciones diluidas.
 - PF: 104 a 108°C.
 - Aromatizante - FCC
95. METIL FENILGLICIDATO DE ETILO: Aldehído C-16.
- Fórmula empírica: C₁₂H₁₄O₃.
 - Peso molecular: 206,2
 - Características: Líquido incoloro o amarillo pálido con olor fuerte a frutillas.
 - Densidad, 25/25°C: 1,088 a 1,112.
 - Índice de refracción a 20°C: 1,5040 a 1,5130.
 - Número de ácido: no más de 2 mg KOH/g.
 - Aromatizante - FCC
- 95.1 (Res. MSyAS N° 305/93) - METIL HIDROXIETILCELULOSA
- Polvo blanco hasta amarillo pálido, soluble en agua fría, insoluble en agua caliente y en la mayoría de los solventes orgánicos.
 - Presenta reacción neutra en solución acuosa y una tensión-actividad débil.
 - Ligante, retención de humedad, espesante.
96. METILNAFTIL CETONA: 2'-acetonaftona.
- Fórmula empírica: C₁₂H₁₀O.
 - Peso molecular: 170,2
 - Características: Sólido blanco cristalino de olor a azahares.
 - PF: no menor de 53°C.
 - Aromatizante - FCC
- 96.1 (Res. MSyAS N° 101/93) METIONINA
- Sinonimia: Acido alfa amino butírico, gama metil tio.
 - Fórmula empírica: C₅H₁₁NO₂S
 - Masa Molecular: 149,21
 - Características: Polvo blanco con olor característico, soluble en agua y soluciones diluidas de ácidos y bases.
 - Punto de fusión: 281°C (con descomposición)
 - pH (Sol al 1%): 5,6 a 6,1

- Metales pesados (como Pb): Máx 20 mg/kg
- Arsénico (como As): Máx 3 mg/kg
- Nutriente.

97. (Res. MSyAS N° 511/86) MONOGLICERIDOS

- Composición: Productos fundamentalmente constituídos por monoglicéridos de ácidos grasos
- Características: Pueden presentarse como productos cristalinos o masas ceras o plásticas de color blanco o blanco amarillento.
- Título, mín: 90% de monoglicéridos totales calculados en monoestearatos:
- Humedad, máx: 2,0% (Karl-Fischer).
- Glicerina libre, máx: 1,0%.
- Acidez, máx: 3,0 mg KOH/g.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg.
- Cenizas sulfatadas, 800 ± 25°C), máx: 0,5%.
- Deberán estar libres de jabones.
- Emulsionantes-Estabilizadores.

98. (Res. MSyAS N° 511/86) MONO Y DIGLICERIDOS (Mezclas)

- Composición: fundamentalmente mezclas de mono y diglicéridos de ácidos grasos
- Características: Pueden presentarse como productos grasos duros de aspecto céreo, o de consistencia viscosa, o de líquidos viscosos, de color blanco o crema.
- Título, mín: 40% de monoglicéridos totales calculados en mono estearato
- Humedad, máx: 2,0% (Karl-Fischer).
- Glicerina libre, máx: 3,0%.
- Jabones, máx: 3,0%, calculado en estearato de sodio.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg.
- Cenizas sulfatadas, 800 ± 25°C), máx: 0,5%.
- Emulsionantes, Estabilizadores.

99. MONO Y DIGLICERIDOS (MEZCLAS) ACETILADOS: Esteres de mono y diglicéridos con ácido acético)

- Descripción: Productos resultantes de la acetilación de mono y diglicéridos (mezclas) con anhídrido acético en ausencia de catalizadores, pudiendose los también preparar por interesterificación entre triglicéridos y acetina
- Estarán libres de triacetina o de anhídrido acético.
- El valor del número de Reichert-Meissl estará comprendido entre 75 y 150.
- Número de ácido: menor de 6 mg KOH/g.
- Emulsificantes, Modificantes de textura - FCC

99.0.1 - (Res. MSyAS 321/95) MONOGLICERIDOS SUCCINILADOS: Esteres de monoglicéridos de ácidos grasos con anhídrido succínico.

- Descripción: Gliceril monoestearato: 12 a 20%

- Monoglicéridos succinilados: min 55%
- Índice de ácido: 70 a 120
- Número de hidroxilo: 138 a 152
- Acido succinico libre: máx 3%
- Índice de yodo: máx 3
- Emulsionante. Estabilizante.

99.1. (Res. MSyAS N° 850/75) MONOESTEARATO DE POLIOXIETILEN (20) SORBITAN: Polisorbato 60

- Descripción química: Mezcla de ésteres parciales de sorbitol y sus anhídridos (condensados con aproximadamente 20 moles de oxietileno por mol de sorbitol y sus anhídridos) con ácidos esteárico y palmítico
- Características: Líquido oleoso o semigelatinoso a 25°C, de color amarillo limón a anaranjado, con olor característico y sabor picante algo amargo.
- Soluble en agua, anilina, acetato de etilo, tolueno.
- Insoluble en aceite mineral y aceites vegetales.
- Humedad, máx: 3,0%.
- Residuo por ignición, máx: 0,25.
- Índice de ácido, máx: 2,0
- Índice de saponificación: 45 a 55. N° de hidroxilo: 81 a 96.
- Oxido de etileno, sobre producto seco: 65 a 69,5%.
- Acidos esteárico y palmítico: 24 a 26%.
- Arsénico, como As, máx: 3,0 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10,0 mg/kg.
- Emulsificante, Estabilizante - FCC - FAO/OMS.

99.2 (Res. MSyAS N° 850/75) MONOOLEATO DE POLIOXIETILEN (20) SORBITAN: polisorbato 80

- Descripción química: mezcla de ésteres parciales de sorbitol y sus anhídridos, condensados con aproximadamente 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos con ácido oleico
- Características: líquido oleoso a 25°C, cuyo color varía entre amarillo-limón y ámbar, olor débil y característico, sabor algo picante y amargo.
- Soluble en agua, etanol, aceites vegetales, acetato de etilo, metanol, tolueno.
- Insoluble en éter de petróleo, aceites minerales.
- Humedad, máx: 3,0%.
- Cenizas sulfatadas, máx: 0,15%.
- N° de hidroxilo: 65 a 80.
- Índice de ácido, máx: 2,00.
- Índice de saponificación: 45 a 55.
- Oxido de etileno, sobre substancia seca: 65 a 69,5.
- Acido oleico: 22 a 24%.
- Arsénico, como As, máx: 3,0 mg/kg.

- Metales pesados, como Pb, máx: 10,0 mg/kg.
- Emulsificante, Estabilizante - FCC - FAO/OMS

100. NAFTOLATO DE ETILO (Beta): Eter etil-beta-naftílico; bromelia.

- Fórmula empírica: C₁₂H₁₂O.
- Peso molecular: 172,0
- Características: Cristales incoloros de olor a azahares. PF: 37 a 38°C.
- Densidad, 50/50°C: 1,0510.
- Aromatizante.

100.1. (Res. MSyAS N° 1130/85) NISINA.

- Fórmula empírica: aprox C₁₄₃H₂₂₈O₃₇N₄₂S₇
- Antibiótico constituido por un grupo de antibióticos polipéptidos producidos por cepas de Streptococcus lactis pertenecientes al grupo N- Lancefield
- Características: Polvo blanco micronizado obtenido por secado spray
- Solubilidad:

a) Nisina purificada: 40.000 unidades/mg.

Solvente: unidades/ml

Agua, a pH 2,5: 4,8 x 10⁶

Agua, a pH 5: 1,6 x 10⁶

Metanol acidif c/ác clorhídrico hasta pH 2,8: 3,2 x 10⁶

Solventes no polares: insoluble

b) Concentrado de nisina, mín 900 unidades/mg

En agua forma una suspensión turbia por la presencia de proteínas desnaturalizadas

Pérdida por desecación, máx: 3,0%, 102-103°C.

Plomo, como Pb, máx: 2,0 mg/kg.

Arsénico, como As, máx: 1,0 mg/kg.

Restricción de uso: exclusivamente en quesos reelaborados en cantidad no superior a 12,5 mg/kg.

Antibiótico, Conservador - FAO - Nutrition Meeting Report Series N° 45 A (1969)

100.2 - (Res. MSyAS N° 1545/90) NEOHESPERIDINA DIHIDROCHALCONA.

- Sinónimo: 1-4 (2-0 (6-Deoxi a -L-mannopiranosil)-β-D-glucopiranosil)-oxy-2,6-dihidroxi-fenil-3-(3-hidroxi-4 metoxifenil)-1-propanona.
- Fórmula empírica: C₂₈H₃₆O₁₅.
- Peso molecular: 612.6
- Características: Polvo blanco, cristalino no higroscópico de intenso sabor dulce.
- Solubilidad: soluble en: agua a 25°C 0,5 g/l; agua a 80°C 653 g/l; etanol a 25°C 20,4 g/l; acetona a 25°C 0,7 g/l; álcalis diluidos insoluble en: éter, acetato de etilo y ácidos minerales
- Humedad: máx 5%.
- Punto de fusión: -153°C después de la cristalización a partir de soluciones acuosas; -170°C después de la cristalización a partir de soluciones de metanol.
- Pureza: mín 99,44% de Neohesperidina Dihidrochalcona.

- Neofloroacetofenona: máx 0,5%
- Naringina DHC: máx 0,06%
- Arsénico: máx 0,01 mg/kg
- Plomo: máx 0,09 mg/kg
- Mercurio: máx 0,09 mg/kg. Edulcorante no nutritivo.

100.3. (Res. MSyAS N° 19/95) NATAMICINA.

- Sinonimia: Pimaricina
- Sustancia del grupo macrólido poliénico, producido por el *Streptomyces natalensis*
- Fórmula empírica: C₃₃H₄₇NO₁₃.
- Peso molecular: 665,74.
- Características: Polvo cristalino blanco a blanco cremoso, casi insípido e inodoro.
- Título: mínimo 95,0 % de C₃₃H₄₇NO₁₃ calculado con referencia a sustancia seca.
- Solubilidad: Prácticamente insoluble en agua y en aceites grasos o minerales. Ligeramente soluble en metanol. Soluble en ácido acético glacial y en dimetilformamida.
- Reacciones de coloración: Agregando unos cristales a una gota de ácido clorhídrico concentrado, en placa de toque, se desarrolla color azul; con ácido fosfórico concentrado se desarrolla color verde que cambia a rojo pálido en pocos minutos.
- Absorción ultravioleta: Una solución al 0,0005 % p/v en metanol-ácido acético (99 + 1) tiene máximos de absorción alrededor de 290, 303 y 318 nanómetros, una inflexión alrededor de 280 nanómetros y mínimos de absorción alrededor de 250, 295,5 y 311 nanómetros.
- Valor de pH: Entre 5,5 y 7,5 (solución al 1 % p/v en una mezcla previamente neutralizada de 20 partes de dimetilformamida y 80 partes de agua).
- Pérdida por secado: Máximo 8,0 % por secado a peso constante a 60°C sobre pentóxido de fósforo a una presión no mayor de 5 mm de mercurio.
- Rotación específica: + 250° a + 295°, solución al 1% p/v en ácido acético glacial a 20°C y calculada con referencia a la sustancia seca.
- Cenizas sulfatadas: Máximo 0,5 %.
- Metales pesados (como Pb): Máximo 30 mg/kg.
- Valoración: Metodo biológico con *Saccharomyces cerevisiae*.
- Restricciones de uso: La natamicina puede ser empleada para el tratamiento de cáscara de quesos de pasta dura o semidura o de sus cubiertas protectoras y de las envolturas de embutidos secos que deban sufrir un proceso de maduración. La concentración residual en la superficie de las cáscaras o envolturas no deberá ser mayor de 1 mg/dm² de superficie de queso o embutido, no debiendo detectarse la presencia del antimicótico en el interior del producto a una profundidad mayor de 2 mm. La natamicina podrá además ser empleada en los alimentos que específicamente permita su uso como sustancia antimicótica, la Autoridad Sanitaria Nacional. En todos los casos deberá ser declarado claramente en el rótulo de los productos que lo contienen.
- Conservador antimicótico. FAO/OMS.

101. NONALACTONA (GAMMA).

- Fórmula empírica: C₉H₁₆O₂.
- Peso molecular: 156,2
- Características: Líquido casi incoloro o amarillo con fuerte olor a coco

- Densidad, 25/25°C: 0,958 a 0,966.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4460 a 1,4500.
- Número de ácido: no más de 5 mg KOH/g.
- Aromatizante - FCC

101.1, Res. MSyAS N° 5210/72) "NONANAL. Sinónimo: Aldehído C9; aldehído pelargónico).

- Fórmula bruta: C₉H₁₈O.
- Peso molecular: 142,24
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento que cuando se diluye presenta un olor a rosas y naranjas.
- Pureza: no menos de 92% de C₉H₁₈O.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4220 a 1,4300.
- Peso específico a 25/25°C: 0.820 a 0.830.
- Índice de ácido, máx: 10.
- Aromatizante - FCC - FAO/OMS"

101.2. (Res. MSyAS N° 5210/72) OCTANAL. Sinónimo: Aldehído C8; Aldehído caprílico.

- Fórmula bruta: C₈H₁₆O.
- Peso molecular: 128,22
- Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor frutal.
- Pureza: no menos de 92% de C₈H₁₆O.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4170 a 1,4260.
- Peso específico a 25/25°C: 0.817 a 0.830.
- Peso específico a 20/20°C: 0.820 a 0.837.
- Índice de ácido, máx: 10.
- Aromatizante - FCC - FAO/OMS.

102. ORTO-FENILFENOL: 2-hidroxidifenilo.

- Fórmula empírica: C₁₂H₁₀O.
- Peso molecular: 170,2
- Características: Polvo cristalino blanco, fluido con suave olor característico. Poco soluble en agua, soluble en alcohol, en grasas y aceites.
- PF: 57°C. Punto de ebullición: 286°C (760 mm).
- Densidad: 1,213 a 25/4°C.
- Agente desinfectante - FAO/OMS.

103. OXITETRACICLINA (Clorhidrato). Sinónimo: Clorhidrato de terramicina.

- Fórmula empírica: C₂₂H₂₄O₉ N₂ , ClH.
- Peso molecular: 497,0.
- Características: Polvo cristalino amarillo, inodoro, higroscópico y de sabor amargo.
- Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farm Nac Argentina. Conservador - FNA

103.1. (Res. MSyAS N° 321/95) p. HIDROXIBENZOATO DE ETILO: Etil-paraben.

- Fórmula empírica: $C_9H_{10}O_3$.
- Peso molecular: 160,18
- Características: Sólido, cristalino o polvo blanco casi inodoro.
- Muy soluble en alcohol, éter, propilenglicol, cloroformo.
- Pureza, mín: 99,0% de $C_9H_{10}O_3$, sobre producto desecado 2h a 80°C.
- Pérdida por desecación, máx: 0,5% (2h a 80°C).
- Cenizas sulfatadas, máx: 0,05%. Ensayo de acidez y ácido salicílico: responderá a normas FAO/OMS
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 ppm.
- Conservantes - FAO/OMS.

103.2. (Res. MSyAS N° 321/95) "p. HIDROXIBENZOATO DE METILO: metil-paraben.

- Fórmula empírica: $C_8H_8O_3$.
- Peso molecular: 152,15
- Características: Sólido, cristalino o polvo blanco casi inodoro.
- Pureza, mín: 99,0%, sobre producto desecado 5 h sobre sílica-gel.
- Pérdida por desecación, máx: 0,5%, sobre producto desecado 5h sobre sílica-gel. PF: 125 a 128°C
- Cenizas sulfatadas, máx: 0,05%.
- Ensayo de acidez y ácido salicílico: responderá a norma FAO/OMS.
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 ppm.
- Conservante - FAO/OMS.

103.3 (Res. MSyAS N° 321/95) p. HIDROXIBENZOATO DE PROPILO: Propil-paraben.

- Fórmula empírica: $C_{10}H_{12}O_3$.
- Peso molecular: 180,21
- Características: Pequeños cristales incoloros o polvo blanco.
- Soluble al 0,04% en agua a 25°C y al 0,25% en agua hirviendo. Muy soluble en alcohol, éter, cloroformo.
- Pureza, mín: 99,0% de $C_{10}H_{12}O_3$, sobre producto desecado 5h sobre silicagel.
- Cenizas sulfatadas, máx: 0,05%.
- Ensayo de acidez y ácido salicílico: responderá a norma FAO/OMS. Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 ppm.
- Conservante - FAO/OMS.

104. PALMITATO DE ASCORBILO. Sinónimo: Palmitato de L-ascorbilo).

- Fórmula empírica: $C_{22}H_{38}O_7$.
- Peso molecular: 414,5
- Características: Sólido blanco o blanco amarillento, con olor a frutos cítricos.
- Título, mín: 98% de $C_{22}H_{38}O_7$.
- PF: 111-113°C.

- Rotación específica (alfa) D25°C + 21 a + 24°.
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,2%.
- Pérdida por desecación: no más de 1%, 24h sobre ácido sulfúrico.
- Antioxidante - FAO/OMS

105. PARAFINA (de síntesis)

- Descripción: mezclas de hidrocarburos parafínicos obtenidas por síntesis (proceso Fischer-Tropsch), libres de fracciones de bajo peso molecular, hidrogenadas y purificadas por percolación a través de carbón activado.
- Punto de congelación (Método ASTM D-938-49): 93 a 99°C.
- Contenido de aceite (Método ASTM D-721-56-T): no más de 0,50%.
- Absorbancia: no menor de 0,01 a 290 mU en decahidronaftaleno a 88°C. (Método ASTM 131).
- Componente de gomas de mascar (Chewing-gum)

106. (Res. MSyAS N° 1782/83) PECTINA (En polvo)

- Definición: Polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente esterificado con metanol
- Los grupos carboxílicos remanentes, pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio
- Se obtiene por extracción de materias primas vegetales
- El producto comercial puede presentarse mezclado con azúcares para regular el poder gelificante
- Descripción: Polvo blanco amarillento, ligeramente grisáceo o ligeramente pardo
- Características: Soluble casi totalmente en 20 partes de agua e insoluble en metanol
- Pérdida por desecación, 100-105°C, 2h, máx: 12%.
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máx: 1%.
- Metanol, etanol e isopropanol libres, separadamente o en conjunto, máx: 1% sobre base seca.
- Dióxido de azufre residual, máx: 50 mg/kg
- Nitrógeno total, máx: 0,5%, después de lavado con ácido y etanol.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg.
- Zinc, máx: 25 mg/kg.
- Cobre, máx: 50 mg/kg.
- Acido galacturónico, mín: 65% calculado sobre base seca, libre de cenizas y azúcares, si los tuviera.
- Gelificante-Espesante-Estabilizante.

106.1. (Res. MSyAS N° 715/85) PECTINA AMIDADA

- Definición: Polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado
- Los grupos carboxilos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio. Se obtiene por extracción acuosa de materias primas vegetales
- El producto comercial puede presentarse mezclado con azúcares para regular el poder gelificante y con soluciones tampón de sales de calidad alimentaria para mantener al pH y las características de sedimentación deseables
- Descripción: Polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo

- Características: Soluble en agua formando una solución coloidal opalescente.
- Insoluble en alcohol.
- Pérdida por desecación, 100-105°C, 2h, máx: 12%.
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máx: 1%.
- Metanol, etanol e isopropanol libres, separadamente o en conjunto, máx: 1%.
- Dióxido de azufre residual, máx: 50 mg/kg.
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
- Cobre, máx: 50 mg/kg. Zinc, máx: 25 mg/kg.
- Nitrógeno, después de lavado con ácido y etanol, máx: 2,5 mg/kg.
- Acido galacturónico, calculado sobre base seca, libre de cenizas y de azúcares, si los tuviera, mín: 65%.
- Grado de amidación: no mayor del 25% del total de los grupos carboxilos de la pectina.
- Gelificante-Espesante-Estabilizante. Alimentación y Nutrición N°19, pág 11 (1982) FAO.

107. PELARGONATO DE ETILO

- Nonanoato de etilo.
- Fórmula empírica: $C_{11}H_{22}O_2$
- Peso molecular: 186,3
- Características: líquido incoloro, claro de olor a coñac
- Título, mín 98% de $C_{11}H_{22}O_2$.
- Densidad, 25/25°C: 0,863 a 0,867.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4200 a 1,4240.
- Número de ácido: no más de 3 mg KOH/g
- Aromatizante - FCC

107.1 Suprimido (Res. MSyAS N° 19/95)

108. PIPERONAL: Aldehído piperonílico; Heliotropina.

- Fórmula empírica: $C_8H_6O_3$.
- Peso molecular: 150,1
- Características: Sustancia cristalina blanca, de olor floral.
- Título, mín: 99,0% de $C_8H_6O_3$.
- Punto de solidificación: no menos de 35°C.
- Aromatizante - FCC

108.1 (Res. MSyAS N° 325/99) Se entiende por Polidextrosa al polímero soluble parcialmente metabolizable, preparado por policondensación de una mezcla fundida, de aproximadamente 89% de D-glucosa, 10% de sorbitol y 1% de ácido cítrico o de aproximadamente 90% de D-glucosa, 10% de sorbitol y 0,1% de ácido fosfórico, sobre base seca. Deberá responder a las siguientes características:

- Polvo amorfo blanco o ligeramente amarillo, sin poder edulcorante
- Contenido de Polímero, sobre sustancia seca: Mín. 90%.
- Peso molecular: Máx. 22.000.

- pH, de la solución acuosa al 10% m/v: Mín. 2,5.
- Glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4,0%. 1,6-anhidro-D-glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4%.
- D-sorbitol, sobre sustancia seca: Máx. 2,0%.
- 5- Hidroximetilfurfural, sobre sustancia seca: Máx. 0,1%.
- Pérdida por desecación, a 105° C, durante 4 h: Máx. 4%.
- Cenizas sulfatadas, sobre sustancia seca: Máx. 0,3%.
- Arsénico como As, sobre sustancia seca: Máx. 3 mg/kg.
- Plomo, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 1mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 5mg/kg.
- La denominación de venta de este producto será: *Polidextrosa. Agente de masa, espesante, estabilizante, humectante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante.*
- JECFA 1992. Compendium of FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS, FAO - ROMA pág. 1093.

108.2 (Res. MSyAS N° 325/99) Se entiende por Solución de *Polidextrosa, Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K*, la solución acuosa de polidextrosa. Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido claro incoloro o de color amarillo claro.
- Contenido de Polidextrosa, sobre sustancia seca Mín. 90%.
- Glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4%.
- 1,6-anhidro-D-glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4%.
- D-sorbitol, sobre sustancia seca: Máx. 2,0%.
- 5-Hidroximetilfurfural, sobre sustancia seca: Máx. 0,1%.
- Agua (método de K. Fischer): 27,5 a 32,5%.
- pH, de la solución 10% m/v: 5 a 6.
- Cenizas sulfatadas, sobre sustancia seca: Máx. 2,0%.
- Arsénico, como As, sobre sustancia seca: Máx. 3 mg/kg.
- Plomo, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 1 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 5 mg/kg.
- La denominación de venta de este producto será: *Solución de Polidextrosa o Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K.*
- Agente de masa, humectante y texturizante. National Research Council, 1996. Food Chemicals Code IV", National Academy Press, Washington, p.300.

109. (Res. MSyAS N° 611/88) POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL: ésteres de poliglicerol con ácidos grasos policondensados de aceite de ricino.

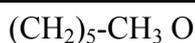
- Fórmula estructural y composición aproximada: los principales componentes tienen la estructura general:



|



donde el valor promedio de n es alrededor de 3 y R₁, R₂ y R₃ representan, cada uno a un hidrógeno o a un polímero de condensación lineal de ácido ricinoleico, según la fórmula



||



donde el valor promedio de m es de 5 a 8.

- Los ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado se preparan por la esterificación de poliglicerol con ácidos grasos condensados del aceite de ricino.
- Característica: líquido de elevada viscosidad.
- Los productos comerciales pueden ser caracterizados además por los índices de saponificación, de yodo, de acidez, de hidroxilo, título de los ácidos grasos libres, contenido de cenizas e índice de refracción.
- Ensayos de identificación:
 - A. Solubilidad: insoluble en agua y en etanol; soluble en éter, hidrocarburos e hidrocarburos halogenados.
 - B. Ensayos para ácidos grasos: positivo.
 - C. Ensayo para ácido ricinoleico: los ácidos grasos liberados en el ensayo anterior deben tener un índice de hidroxilo que corresponda al de los ácidos grasos de aceite de ricino (alrededor de 150 a 170).
 - D. Ensayo para glicerol y poliglicérols: positivo.
- Ensayos de pureza:
 - Poliglicérols: los poliglicérols estarán compuestos de no menos de 75% de di-, tri- y tetraglicérols y no contendrán más de 10% de heptaglicérol y poliglicérols más elevados.
 - Arsénico: máx 3 mg/kg.
 - Metales pesados: máx 10 mg/kg. FAO, Food and Nutrition Paper N° 4 (1978). Emulsificante.

109.1 (Res. MSyAS N° 101/93) POLIVINILPIRROLIDONA

- Sinónimos: Povidona, PVP, Poli 1-(-2-oxo-1-pirrolidín) etileno
- Fórmula empírica: $\text{C}_6\text{H}_9\text{NO}_n$
- Características: Polvo blanco a blanco amarillento, prácticamente inodoro soluble en agua, alcohol y cloroformo. Insoluble en éter.
- Debe responder a los ensayos de identificación del FCC
- Humedad: Máx 3,0%
- Aldehídos (como acetaldehídos): Máx 0,5%
- Arsénico (como As): Máx 1 mg/kg
- Cenizas totales: Máx 0,02%
- Metales pesados (como Pb): Máx 10 mg/kg
- Nitrógeno: no menos de 11,5% ni más de 12,8% (sobre base anhidra)
- Insaturación (como vinilpirrolidona): Máx 1,0%
- IDA: 0-50 mg/kg/día
- Estabilizante, clarificante, dispersante, agente de tableado. FCC.

110. POTASIO ALGINATO: Polimanuronato de potasio.

- Fórmula empírica: $(\text{KC}_6\text{H}_7\text{O}_6)_n$.
- Peso molecular: 32.000 a 250.000

- Características: Filamentos en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos.
- Título, mín: 98% de $(KC_6H_7O_6)_n$, sobre producto seco.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: 6,0 - 8,0.
- Pérdida por desecación: no más de 20,0% a 100°C.
- Substancias insolubles en agua: no más de 1,0% sobre producto seco.
- Plomo, como Pb: no más de 15 mg/kg.
- Agente espesante y estabilizante - FAO/OMS

111. POTASIO BENZOATO.

- Fórmula empírica: $KC_7H_5O_2, 3H_2O$.
- Peso molecular: 214,3
- Características: Polvo blanco cristalino.
- Título, mín: 74% en $KC_7H_5O_2$.
- Cloro orgánico, máx: 0,07%.
- Substancias fácilmente oxidables: no más de 0,5 ml de $KMnO_4$, 0,1 N por g
- Conservador

112. POTASIO BROMATO: Bromato de potasio.

- Fórmula: $KBrO_3$.
- Peso molecular: 167,0
- Características: Polvo blanco cristalino.
- Título, mín: 99,0% de $KBrO_3$ sobre producto seco.
- Pérdida por desecación: no más de 0,5%, sobre ácido sulfúrico en desecador.
- Valor de pH de solución acuosa al 5% entre 5,0 y 9,0.
- Mejorador químico - FCC

113. POTASIO CARBONATO.

- Fórmula empírica: K_2CO_3 .
- Peso molecular: 138,2
- Características: Se presenta anhidro o con 1,5 moléculas de agua de cristalización. El anhidro es un polvo granular blanco y el hidrato, cristales blancos translúcidos.
- Título, mín: 99,0% de K_2CO_3 sobre producto anhidro, 4h a 180°C.
- Pérdida por secado en el producto anhidro: no más del 1%.
- Hidrato: entre 10 y 16,5% (180°C, 4 h).
- Neutralizante - FCC

114. POTASIO CITRATO: Citrato tripotásico.

- Fórmula empírica: $C_6H_5O_7K_3, H_2O$.
- Peso molecular: 324,4
- Características: Polvo blanco granular o cristales transparentes, deliquescente, inodoro; y de sabor salino
- Título, mín: 99,0% de $C_6H_5O_7K_3$, sobre producto seco: 4h a 180°C).
- Pérdida de peso por desecación, 180°C por 4h: no más de 6,0%.

- Valor de pH de solución acuosa al 10%: entre 7,0 y 8,0.
 - Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
 - Ausencia de oxalatos.
 - Secuestrante- Buffer-Estabilizante - FAO/OMS
115. POTASIO HIDROXIDO: Potasa cáustica.
- Fórmula: KOH.
 - Peso molecular: 56,1
 - Características: Masa fundida blanca o casi blanca que se presenta en forma de barras, lantejas, etc. Delicuescente al aire, absorbiendo fácilmente anhídrido carbónico y agua
 - Título, mín: 85% de álcali total, calculado en KOH.
 - Carbonatos, como carbonatos de potasio: no más de 3,5%.
 - Ausencia de sustancias insolubles en agua.
 - Neutralizante - FCC
116. POTASIO (MONO) - MONOFOSFATO: Fosfato ácido de potasio; Monofosfato mono potásico; Fosfato potásico monobásico.
- Fórmula: KH_2PO_4 .
 - Peso molecular: 136,1
 - Características: Polvo cristalino blanco, inodoro.
 - Pérdida de peso, 4h a 105°C: no más de 2%.
 - Título: no menor de 98% de KH_2PO_4 sobre producto seco a 105°C por 4h.
 - Valor de pH de solución acuosa al 1%: 4,2 a 4,6.
 - Flúor: no más de 10 mg/kg.
 - Neutralizante-Secuestrante - FAO/OMS
- 116.1. (Res. MSyAS N° 2011/84) "POTASIO (DI) MONOFOSFATO: Monofosfato dipotásico.
- Fórmula empírica: K_2HPO_4 .
 - Peso molecular: 174,18
 - Características: Polvo granulado blanco o cristalino, higroscópico.
 - Título: no menos de 98% de K_2HPO_4 después de secado.
 - Valor de pH de una solución acuosa al 1%: alrededor de 9
 - Impurezas: Flúor: no más de 10 mg/kg;
 - Arsénico, como As: no más de 3 mg/kg;
 - Metales pesados, como Pb: no más de 20 mg/kg;
 - Plomo, no más de 5 mg/kg
 - Sustancias insolubles: no más de 0,2%.
 - Pérdida por desecación, 4h a 105°C: no más de 2,0%
 - Buffer-Secuestrante – FCC.
117. POTASIO NITRATO.
- Fórmula: KNO_3 .
 - Peso molecular: 101,1

- Características: Polvo blanco cristalino.
- Título, mín: 99%.
- Substancias volátiles a 105°C, máx: 1,0%.
- Nitritos: no más de 30 mg/kg en NaNO₂.
- Mejorador de color (Curado) - FCC

118. POTASIO NITRITO.

- Fórmula: KNO₂.
- Peso molecular: 85,1
- Características: Gránulos o varillas deliquescentes, de color blanco o ligeramente amarillo.
- Título, mín: 90% de KNO₂, siendo el resto principalmente nitrato de potasio.
- PF: 440°C.
- Mejorador de color (Curado) - FCC

118.1. (Res. MSyAS N° 677/79) POTASIO POLIFOSFATO: Potasio metafosfato; Sal potásica de Kurrol.

- Fórmula: (KPO₃)_x
- Composición: Polímero de cadena lineal de alto grado de polimerización
- Características: Polvo blanco e inodoro, insoluble en agua, soluble en soluciones diluidas de sales sódicas.
- Título: (en P₂O₅) no menos de 59,0 y no más de 61,0%.
- Viscosidad, FCC: entre 6,5 y 15,0 centipoises.
- Arsénico, como As: no más de 3,0 mg/kg.
- Flúor, como F: no más de 10,0 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb: no más de 20,0 mg/kg.
- Plomo, como Pb: no más de 5,0 mg/kg.
- Fosfatos cíclicos, no más de: 8%.
- Emulsificante-Humectante - FCC (Reg. Alemán)

119. POTASIO SORBATO: Sal de potasio del ácido sórbico.

- Fórmula empírica: KC₆H₇O₂.
- Peso molecular: 150,2.
- Características: Polvo blanco cristalino.
- P.F. (descomposición): 270°C.
- Título, mín: 98,0%, sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4h.
- Pérdida por desecación, máx: 3,0%, 24h en desecador sobre ácido sulfúrico.
- Aldehídos, máx: 0,1%, en formaldehído.
- Conservador - FCC

120. POTASIO TARTRATO ACIDO: Bitartrato de potasio; Crémor tártaro.

- Fórmula empírica: KC₄O₆H₅.
- Peso molecular: 188,1
- Características: Cristales incoloros, débilmente opacos o polvo cristalino blanco, granuloso, inodoro y de sabor ácido.

- Título, mín: 99,5% de $KC_4O_6H_5$, sobre producto seco a 100°C.
 - Cumplirá los ensayos de identidad, pureza y valoración de la Farm Nac Argentina. Acidulante-Buffer - FNA
121. POTASIO TARTRATO NEUTRO: d-Tartrato de potasio.
- Fórmula empírica: $K_2C_4H_4O_6, 1/2H_2O$.
 - Peso molecular: 235,3
 - Características: Cristales blancos o polvo granulado, de sabor salino amargo.
 - Título, mín: 99% de $K_2C_4H_4O_6$, sobre producto anhidro, desecado a peso constante a 160°C
 - Pérdida por desecación a 160°C peso constante: no más de 1,0%.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
 - Arsénico, como As: no más de 1 mg/kg.
 - Neutralizante
- 121.1. (Res. MSyAS N° 677/79) POTASIO (TETRA) DIFOSFATO: Potasio pirofosfato neutro; pirofosfato tetrapotásico.
- Fórmula: $K_4P_2O_7$.
 - Peso molecular: 330,3
 - Características: Cristales incoloros o sólido granular blanco, higroscópico.
 - Pérdida de peso a 800° por 30 minutos: no más de 0,5%.
 - Título: no menos de 9,5% de $K_4P_2O_7$, sobre producto tratado a 800° por 30 minutos.
 - Valor de pH de solución acuosa al 1%: alrededor de 10,5.
 - Arsénico, como As: no más de 3,0 mg/kg.
 - Flúor, como F: no más de 10,0 mg/kg.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 20,0 mg/kg.
 - Plomo, como Pb: no más de 5,0 mg/kg.
 - Residuo insoluble en agua: no más de 0,1%.
 - Fosfatos cíclicos: no más de 2%.
 - Emulsificante-Regulador de textura. FCC - FAO/OMS.
122. PROPENILGUAITOL: 1-etoxi-2-hidroxi-4-propenil benceno.
- Fórmula empírica: $C_{11}H_{14}O_2$.
 - Peso molecular: 178,2
 - Características: Polvo cristalino blanco con olor a vainilla. PF: 85 a 88°C.
 - Aromatizante - FCC
123. PROPILENGLICOL: Propanodiol-1,2; Dihidroxi-1,2-propano.
- Fórmula empírica: $C_3H_8O_2$.
 - Peso molecular: 76,1
 - Características: Líquido higroscópico, viscoso, inodoro, incoloro y transparente, con leve sabor característico.
 - Título, mín: 98,0% de $C_3H_8O_2$.
 - Humedad: no más de 0,2% (Karl-Fischer).

- Peso específico: 1,035 a 1,037 a 20°C.
- Punto de ebullición: 185-189°C.
- Acidez: no más de 11,0 mg KOH% ml.
- Cenizas sulfatadas, 800°C: no más de 0,07%.
- Vehículo - FAO/OMS

124. 1,2 - PROPILENGLICOL MONOESTERES

- Composición: Productos formados por monoésteres de 1,2-propanodiol esencialmente con ácidos palmítico y/o esteárico
- Características: Productos sólidos cristalinos o pastosos de color blanco o blanco amarillento.
- Título, mín: 90% de monoésteres calculados en monoestearato.
- Índice de yodo (Wijs): no más de 50. Humedad: no más de 2,0% (Karl-Fischer). 1,2-propanodiol libre: no más de 1,0 %
- Acidez: no más de 3,0 mg/kg KOH/g. Debiendo estar libre de jabones y catalizador. Emulsificantes-Estabilizadores

124.1. (Res. MSyAS N° 655/74) PROPIONATO DE ETILO.

- Fórmula bruta: $C_5H_{10}O_2$.
- Peso molecular: 102,13.
- Características: Líquido incoloro, transparente, con olor frutal.
- Miscible con alcohol propilenglicol. Soluble en aceites y aceite mineral. Soluble en 5 partes de alcohol de 70% y en 42 partes de agua.
- Pureza, mín: 97,0% de $C_5H_{10}O_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,383 a 1,385.
- Peso específico a 25/25°C: 0,886 a 0,889.
- Índice de ácido, máx: 2,0.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10 ppm.
- Aromatizante - FCC

124.2. (Res. MSyAS N° 655/74) PROPIONATO DE GERANILO.

- Fórmula bruta: $C_{13}H_{22}O_2$.
- Peso molecular: 210,32
- Características: Líquido casi incoloro con olor frutal y algo floral.
- Soluble en aceites y aceite mineral.
- Insoluble en glicerol, propilenglicol.
- Pureza, mín: 92,0% de $C_{13}H_{22}O_2$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,456 a 1,464.
- Peso específico a 25/25°C: 0,896 a 0,913.
- Índice de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante – FCC.

124.3. (Res. MSyAS N° 1662/81) PROPILENEGLICOL ALGINATO.

- Fórmula empírica: $(C_9H_{14}O_7)_n$.
- Peso molecular: entre 32.000 y 200.000

- Características: Su composición varía de acuerdo con el grado de esterificación y los porcentajes de grupos carboxílicos libres y neutralizados de la molécula. Se presenta como polvo blanco o amarillento fibroso o granulado. Prácticamente insípido e inodoro
- Soluble en agua y en soluciones de ácidos orgánicos
- Su solubilidad en mezclas hidroalcohólicas de hasta 60% de alcohol depende del grado de esterificación, formando soluciones coloidales viscosas a pH 3,0.
- Contenido de cenizas, máx: 10%.
- Grupos carboxílicos libres, máx: 35%.
- Grupos carboxílicos esterificados, entre 40 y 85%.
- Impurezas: Arsénico, como As, máx: 3ppm (0,0003%);
- Metales pesados, como Pb, máx: 40 ppm (0,004%);
- Materia insoluble, máx: 0,2%; P
- lomo, como Pb, máx: 10 ppm (0,001%).
- Pérdida por desecación, máx: 20%.
- Espesante-Emulsificante-Estabilizante"

125. 1,2-PROPILENGLICOL MONO Y DIESTERES

- Composición: mezcla de mono y diésteres de 1,2-propanodiol esencialmente por ácido palmítico y/o esteárico
- Características: Producto sólido a pastoso, de color blanco a blanco amarillento.
- Título, mín: 45% de monoésteres calculados en monoestearatos. Índice de yodo (Wijs): no más de 50.
- Humedad: no más de 2,0% (Karl-Fischer).
- 1,2-propanodiol libre: no más de 3,0%.
- Jabones: no más del 3,0%, calculados en estearato de sodio; debiendo estar libre de catalizador.
- Emulsificantes-Estabilizadores

126. QUININA CLORHIDRATO.

- Fórmula empírica: $C_{20}H_{24}N_2O_2 \cdot HCl, 2H_2O$.
- Peso molecular: 397,0
- Características: Cristales aciculares, brillantes, incoloros o polvo cristalino blanco; inodoro, con sabor muy amargo; eflorescente al aire.
- Título, mín: 90,5% de $C_{20}H_{24}N_2O_2 \cdot HCl$, sobre producto desecado a 100°C.
- Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farm Nac Argentina. Agente saborizante - FNA

127. QUININA SULFATO.

- Fórmula empírica: $(C_{20}H_{24}N_2O_2)_2 \cdot H_2SO_4, 2H_2O$.
- Peso molecular: 783,0
- Características: Cristales en agujas flexibles, de color blanco, aspecto sedoso, de sabor muy amargo e inodoros.
- Título, mín: 95% de $(C_{20}H_{24}N_2O_2)_2 \cdot H_2SO_4$, sobre producto seco a 100°C.
- Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farm Nac Argentina. Agente saborizante - FNA

128. RESINAS CUMARONA-INDENO

- Descripción: Producto de polimerización de nafta de alquitrán de hulla; formada por mezcla de indeno, indano (hidrindeno), derivados sustituidos del benceno y compuestos relacionados, que no contiene más de 0,25% de base de alquitrán de hulla y que en un 95% destila entre 167 y 184°C. La resina resultante deberá tener punto de ablandamiento mínimo de 126°C (ASTM, Method N° E-28-51 T)
- Índice de refracción a 25°C: 1,63 a 1,64
- Protector en superficie

129. SACARINA: Orto-benzosulfimida; sulfimida benzoica.

- Fórmula empírica: $C_7H_5NO_3S$.
- Peso molecular: 183,2.
- Características: Polvo blanco cristalino, inodoro o con leve olor aromático y muy dulce.
- PF: entre 226 y 230°C.
- Título, mín: 98% de $C_7H_5NO_3S$, sobre producto seco a 105°C por 2h.
- Pérdida por secado, 2h a 105°C: no más de 1%.
- Cenizas sulfatadas: no más de 0,2%.
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
- Selenio, como Se: no más de 30 mg/kg.
- Cumplirá ensayos para ácidos benzoico, salicílico y para sustancias fácilmente carbonizables.
- Edulcorante artificial - FCC

129.1. (Res. MSyAS N° 5210/72) SALICILATO DE METILO: Aceite de Wintergreen; Aceite de piro-la; Aceite de Gaulteria; de abedul; de aliso blanco.

- Fórmula bruta: $C_8H_8O_3$.
- Peso molecular: 152,15
- Características: Líquido incoloro, amarillento o rojizo, con olor y sabor característico.
- Poco soluble en agua; soluble en alcohol.
- Pureza: no menos de 98% de $C_8H_8O_3$.
- Índice de refracción a 20°C: 1,5340-1,5380.
- Peso específico a 25°/25°C: 1,180-1,188, para el sintético.
- Peso específico a 25/25°C: 1,176 a 1,182, para el natural.
- Desviación poliarimétrica: 0 para el sintético; -1,5° máx para el natural.
- Punto de ebullición: 219-224°C, con descomposición.
- Aromatizante – FCC.

129.1. (Decreto N° 444/74) SAL SODICA DEL SULFOSUCCINATO DE DIOCTILO. Caracteres: Sólido plástico, blando, parecido a la cera, con olor característico a alcohol octílico. Soluble en alcohol y glicerol.

- Fórmula bruta: $C_{20}H_{37}O_7NaS$
- Peso molecular: 444,57.
- Pureza: no menos de 98,5% de $C_{20}H_{37}O_7NaS$ sobre sustancia seca.
- Cenizas a 500-550°C: 15,5 a 16,0%.
- Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg (3ppm).

- Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg (10 ppm).
- Emulsificante-Estabilizante – FCC.

129.1.1 (Res. MSyAS N° 1228/75) SALES AMONICAS DE ACIDOS FOSFATIDICOS: Emulsionante YN

- Producto constituido esencialmente por compuestos amoniacaes de ácidos fosfatídicos, derivados de grasas comestibles
- Características: Pasta dura de aspecto céreo; color pardo oscuro; sin olor y de sabor suave. Insoluble en agua, hexano; parcialmente soluble en alcohol, acetona. Soluble en grasas y aceites. Fósforo, como P: 3,0 a 3,4%. NH₄, en N: 1,2 a 1,5%. Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg. Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg. Emulsionante - FAO/OMS"

129.3. (Decreto N° 444/74y Res. MSyAS N° 655/74) "SALICILATO DE ISOAMILO. Sinónimo: Salicilato de amilo.

- Peso molecular: 208,26.
- Fórmula bruta: C₁₂H₁₆O₃
- Características: Líquido incoloro con olor agradable característico
- Prácticamente insoluble en propilenglicol, glicerol, agua.
- Miscible en alcohol, cloroformo, éter.
- Pureza, mín: 98% de C₁₂H₁₆O₃.
- Índice de refracción a 20°C: 1,505 a 1,509
- Peso específico a 25/25°C: 1,047 a 1,053. Índice de ácido, máx: 1,0.
- Aromatizante - FCC

130. SILICE: Dióxido de silico; sílica aerogel

- Características: producto en polvo blanco espumoso o granulado; insoluble en agua y en alcohol y en otros solventes orgánicos; soluble en solución de álcalis a 80-100°C, en ácido fosfórico caliente y en ácido fluorhídrico
- Título: 89% de SiO₂ sobre producto seco.
- Humedad, sílica hidratada: no más de 5%, 2h a 105°C.
- Pérdida por ignición: no más de 6% (600°C).
- Sales solubles ionizables, como Na₂SO₄: no más del 5%.
- Antiaglutinante - FCC

131. SODIO ALGINATO: Polimanuronato de sodio.

- Fórmula empírica: (NaC₆H₇O₆)_n.
- Peso molecular: 32.000 a 250.000
- Características: Filamentos, en granos finos o gruesos; y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo; de sabor y olor característicos.
- Título, mín: 98% de (NaC₆H₇O₆)_n sobre producto seco.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: 6,0-8,0 .
- Pérdida por desecación: no más de 20,0% a 105°C
- Cenizas sulfatadas: 30,0 a 35,9 % sobre producto seco
- Substancias insolubles en agua: no más de 1,0% sobre producto seco.
- Plomo, como Pb: no más de 15 mg/kg.

- Agente espesante y estabilizador - FAO/OMS

131.1. (Res. MSyAS N° 653/74) SODIO Y ALUMINIO FOSFATO, ácido.

- Fórmula química: $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8,4\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: 949,88
- Características: Polvo blanco, sin olor, insoluble en agua; soluble en HCl.
- Pureza, mín: 95% de $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8,4\text{H}_2\text{O}$.
- Pérdida de peso a 600°C: 19,5 a 21,0%.
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Flúor, como F, máx: 25 ppm
- Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
- Metales pesados, como Pb, máx: 40 ppm.
- Agente de levantamiento – FCC.

131.2. (Res. MSyAS N° 653/74) SODIO Y ALUMINIO SULFATO.

- Fórmula química: $\text{NaAl}(\text{SO}_4)_2$.
- Peso molecular: 242,09
- Características: Cristales incoloros o polvo blanco; sin olor y sabor salino astringente. Se puede presentar en forma anhidra o hidratada con 12 moléculas de H₂O. La forma anhidra se disuelve lentamente en agua. La forma hidratada es eflorescente y fácilmente soluble en agua. En ambas formas, son insolubles en alcohol
- Pureza, mín: 96,5% de $\text{NaAl}(\text{SO}_4)_2$, s/subst. seca para la forma anhidra.
- mín: 95,5% de $\text{NaAl}(\text{SO}_4)_2$, s/subst. seca para la forma hidratada
- Pérdida por desecación: forma anhidra, máx 10%; forma hidratada, máx 47,2%
- Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
- Flúor, como F, máx: 30 ppm.
- Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
- Selenio, como Se, máx: 30 ppm.
- Metales pesados, como
- Pb, máx: 20 ppm.
- Agente de firmeza, neutralizante - FCC"

132. SODIO ASCORBATO: l-ascorbato sódico.

- Fórmula empírica: $\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_6$.
- Peso molecular: 198,1
- Características: Sólido blanco, cristalino, inodoro
- Título, mín: 99% de $\text{Na C}_6\text{H}_7\text{O}_6$ sobre muestra secada por 24h sobre ácido sulfúrico.
- Rotación específica: (a) D₂₅°C: +103 a +106°.
- Valor de pH de solución acuosa al 10%: 6,0-7,5.
- Pérdida por desecación: no más de 0,25%, 24h sobre ácido sulfúrico.
- Antioxidante - FAO/OMS.

133. SODIO BENZOATO.

- Fórmula empírica: $\text{NaC}_7\text{H}_5\text{O}_2$.
- Peso molecular: 144,1

- Características: Polvo blanco cristalino.
- Título, mín: 99,0%, sobre producto seco, por 4h a 105°C.
- Pérdida por desecación, máx: 1,5%, 4h a 105°C.
- Cloruro orgánico: más 0,07%.
- Substancias fáclm. oxidables: no más de 0,5 ml por KMnO₄ 0,1 N por g.
- Conservador - FAO/OMS

134. SODIO BICARBONATO.

- Fórmula: NaHCO₃.
- Peso molecular: 84,0
- Características: Polvo blanco cristalino estable al aire seco, con sabor salino.
- Título, mín: 99% de NaHCO₃ sobre producto seco, 4h sobre sílicagel.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: no mayor de 8,6 (azul de timol).
- Pérdida por desecación: no más de 0,25% 4h, sobre sílicagel.
- Neutralizante - FCC

135. SODIO BISULFITO: Sulfito ácido de sodio

- Fórmula: NaHSO₃.
- Peso molecular: 104,1
- Características: Sólido cristalino o granular blanco con olor a anhídrido sulfuroso.
- Título, mín: 95% equivalente a 60% de SO₂.
- Selenio, como Se: no más de 30 mg/kg
- Hierro, como Fe: no más de 50 mg/kg. Ambos calculados respecto de anhídrido sulfuroso.
- Conservador - FAO/OMS

135bis. (Res. MSyAS N° 1035/81) SODIO CASEINATO.

- Características: Polvo de color blanco a crema pálido, sabor dulzón. Producto seco obtenido por acción de neutralizantes sobre una caseína, ambos de calidad alimentaria.
- Proteínas (N x 6,38) s/extracto seco, tenor mín: 88%.
- Humedad, tenor máx: 8%.
- Materia grasa de leche en ext. seco, tenor máx: 2,0%.
- Sodio, tenor máx: 1,3%
- Calcio, tenor máx: 0,1%.
- Valor de pH de la solución al 2%: 6,4-7,0.
- Emulsificante.

135.1. (Res. MSyAS N° 1920/85) SODIO CARBONATO.

- Fórmula empírica: Na₂CO₃. XH₂O.
- Peso molecular: 105,99 (anhidro).
- Características: Se presenta en cristales incoloros o blancos, en forma granular o de polvo cristalino.
- Puede ser anhidro o contener 1 o 10 moléculas de agua de hidratación.
- Solubilidad: soluble en agua.

- Título: no menos de 99,5% de Na_2CO_3 sobre producto seco.
 - Pérdida por secado: Na_2CO_3 , máx: 1%; $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$: entre 12 y 15%; $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$: entre 55 y 65%
 - Metales pesados, como Pb, máx: 10 mg/kg.
 - Arsénico, como As, máx: 3 mg/kg.
 - Alcalizante – FCC.
136. SODIO CICLAMATO: Ciclohexanosulfamato de sodio.
- Fórmula empírica: $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{NNaO}_3\text{S}$.
 - Peso molecular: 201,2
 - Características: Polvo cristalino blanco inodoro de sabor muy dulce en solución acuosa diluida.
 - Título, mín: 98% de $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{NNaO}_3\text{S}$. Pérdida por secado: no más de 1% (1h a 105°C)
 - Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
 - Selenio, como Se: no más de 30 mg/kg.
 - Edulcorante artificial - FCC
137. SODIO CITRATO: Citrato trisódico.
- Fórmula empírica: Anhidro $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7\text{Na}_3$; dihidrato: $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7\text{Na}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$; pentahemihidrato: $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7\text{Na}_3 \cdot 5 \text{ y } 1/2\text{H}_2\text{O}$.
 - Peso molecular: anhidro 258,1; dihidrato 294,1; pentahemihidrato 357,2
 - Características: Cristales incoloros o polvo cristalino blanco, inodoro y de sabor salino
 - Título, mín: 99,0% de $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7\text{Na}_3$ sobre producto desecado a 180°C a peso constante.
 - Pérdida de peso por desecación, 180°C: anhidro no más de 1%; dihidrato entre 10 y 13% y pentahemihidrato entre 25 y 30%.
 - Valor de pH de solución acuosa al 10%: entre 7,0 y 8,5.
 - Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
 - Ausencias de oxalatos.
 - Secuestrador-Estabilizador - FAO/OMS.
138. SODIO (DI)-DIFOSFATO: Difosfato disódico; pirofosfato ácido de sodio.
- Fórmula: $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$.
 - Peso molecular: 221,9
 - Características: masa fundida blanca o polvo blanco.
 - Pérdida de peso a 105°C durante 4 h, máx: 0,5%.
 - Título: no menos de 95% de $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ sobre producto seco a 105°C.
 - Valor de pH de solución acuosa al 1%: 3,8 a 4,2.
 - Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
 - (Res. MSyAS N° 677/79) Fosfatos cíclicos: no más de 2%.
 - Estabilizador-Secuestrador - FAO/OMS
139. (Res. MSyAS N° 206/88) SODIO (di) GUANILATO Sodio 5'- guanilato; disodio guanosina - 5'- monofosfato.
- Fórmula empírica: $\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{N}_5\text{Na}_2\text{O}_8\text{P} \cdot \text{xH}_2\text{O}$.
 - Peso molecular (anhidro): 407,19

- Descripción: Contiene aproximadamente siete moléculas de agua de cristalización. Cristales incoloros o blancos ó polvo cristalino blanco.
- Sabor característico.
- Soluble en agua, ligeramente soluble en etanol, prácticamente insoluble en éter.
- Identificación: Una solución 1 en 50.000 en ácido clorhídrico 0,01N presente una absorbancia máxima a más 256 ± 2 nm. Título, mín: 97,0% y máx 102,0% del equivalente de $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P$, calculado en base seca.
- Aminoácidos: Cumple el ensayo.
- Sales de amonio: Cumple el ensayo.
- Arsénico, como As: máx 3 ppm.
- Claridad y color de la solución: Cumple el ensayo.
- Metales pesados, como Pb: máx 0,002%.
- Plomo: máx 10 ppm.
- Pérdida por secado: máx 25%.
- Otros nucleótidos: Cumple el ensayo.
- Valor de pH de una solución 1 en 20: entre 7,0 y 8,5.
- F.C.C. - Exaltador de aroma.

139.1 (Res. MSyAS N° 1920/85) SODIO HIDROXIDO.

- Fórmula empírica: NaOH.
- Peso molecular: 40,0
- Características: Blanco o blanquecino en forma de lentejas, escamas, barras, masas fundidas u otras formas
- Higroscópico. Solubilidad: 1 g se disuelve en 1 cm^3 de agua.
- Soluble en alcohol (etanol 96°).
- Título: no menos de 95% de álcali total calculado como NaOH.
- Substancias insolubles: cumplir con el ensayo.
- Materia orgánica: cumplir con el ensayo.
- Metales pesados, como Pb, máx: 30 mg/kg.
- Arsénico, como As: más 3 mg/kg.
- Carbonato, como Na_2CO_3 , máx: 3%.
- Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg.
- Mercurio, como Hg, máx: 0,1 mg/kg.
- Alcalinizante – FCC.

140. (Res. MSyAS N° 206/88) SODIO (di) INOSINATO: Sodio 5'- inosinato; disodio inosina - 5'-monofosfato.

- Fórmula empírica: $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot xH_2O$.
- Peso molecular (anhidro): 392,17
- Descripción: Contiene aproximadamente 7,5 moléculas de agua de cristalización.
- Cristales incoloros o blancos o polvo cristalino blanco.
- Sabor característico.

- Soluble en agua, ligeramente soluble en etanol y prácticamente insoluble en éter.
- Identificación: Una solución 1 en 50.000 en ácido clorhídrico 0,01N presenta un máximo de absorbancia a $250 \pm 2\text{nm}$.
- Relación A250 / A260: Entre 1,55 y 1,65.
- Relación A280/A260: Entre 0,20 y 0,30.
- Título: mín 97,0% y máx 102,0% del equivalente de $\text{C}_{10}\text{H}_{11}\text{N}_4\text{Na}_2\text{O}_8\text{P}$, calculado en base seca.
- Aminoácidos: Cumple el ensayo.
- Sales de amonio: Cumple el ensayo.
- Arsénico, como As: máx 3 ppm.
- Bario: máx 0,015%.
- Claridad y color de la solución: Cumple el ensayo.
- Metales pesados, como Pb: No más de 0,002%.
- Plomo: máx 10 ppm.
- Otros nucleótidos: Cumple el ensayo.
- Valor de pH de una solución 1 en 20: Entre 7,0 y 8,5.
- Agua: máx 28,5%. FCC - Exaltador de aroma.

141. SODIO (DI) MONOFOSFATO: Monofosfato disódico.

- Fórmula: Anhidro, Na_2HPO_4 ; hidratos: Di, hepta y dodecahidrato.
- Peso molecular: Anhidro, 142,0; hidratos: di, 178,0; hepta, 268,1; y dodeca 358,1
- Características: Polvos blancos cristalinos (el anhidro higroscópico y el hepta y dodeca hidratos eflorescentes).
- Pérdida por desecación (1h a 60°C y 4h a 105°C); anhidro: no más de 5,0%; dihidrato: no más de 21,0%; heptahidrato: no más de 50,0% y dodecahidrato: no más de 61,0%
- Valor de pH en solución acuosa al 1%: 8,7 a 9,2.
- Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- Neutralizante-Secuestrador - FAO/OMS

141.0 (Res. MSyAS N° 2011/84) SODIO DITIONITO: Hidrosulfito de sodio.

- Fórmula: $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_4$.
- Peso molecular: 174,13
- Características: Polvo cristalino blanco o blanco grisáceo
- Solubilidad: soluble en agua ligeramente soluble en alcohol.
- Título, mín: 88%.
- Sulfuro: cumplir el ensayo.
- Metales pesados, como Pb: cumplir el ensayo.
- Antioxidante-US. Pharmacopeia XX.

141.1 (Res. MSyAS N° 321/95) SODIO ERITORBATO.

- Fórmula empírica: $\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_6\text{Na}\cdot\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: 216,12
- Características: Polvo cristalino o gránulos de color blanco, sin olor.
- Al estado seco es bastante estable al aire, pero se altera fácilmente en solución por la luz.
- Soluble en agua al 14%.

- Pureza, mín: 98,0% de $C_6H_7O_6Na \cdot H_2O$.
 - Valor de pH: sol 5% a 20°C: 5,5 a 8,0.
 - Rotación específica: (a) D25°C + 95,5 a +98,0°.
 - Arsénico, como As, máx: 3 ppm
 - Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
 - Metales pesados, como Pb, máx: 30 ppm.
 - Oxalatos, sol 10%: ausencia
 - Conservante-Antioxidante – FCC.
142. SODIO ISOASCORBATO: d-isoascorbato sódico; eritorbato sódico.
- Fórmula empírica: $NaC_6H_7O_6 \cdot H_2O$.
 - Peso molecular: 216,1
 - Características: Sólido cristalino blanco, casi inodoro
 - Título, mín: 96% de $NaC_6H_7O_6 \cdot H_2O$.
 - Rotación específica (a) D25°C : no menor de +95.
 - Valor de pH de solución acuosa al 10%: 6,0-8,0.
 - Pérdida por desecación: no más de 0,25% (24 h sobre ácido sulfúrico).
 - Antioxidante - FAO/OMS.
143. SODIO METABISULFITO: Piro sulfito de sodio.
- Fórmula: $Na_2S_2O_5$.
 - Peso molecular: 190,1
 - Características: Sólido cristalino blanco con olor a anhídrido sulfuroso.
 - Título, mín: 95%, equivalente a 64% de SO_2 .
 - No contendrá más de: Tiosulfatos, en tiosulfato sódico, máx 0,1%;
 - Selenio, como Se, máx: 30 mg/kg;
 - Hierro, como Fe, máx: 50 mg/kg; calculados respecto de anhídrido sulfuroso.
 - Conservador - FAO/OMS
144. SODIO (Mono-glutamato): (l-glutamato monosódico).
- Fórmula empírica: $C_5H_8NNaO_4 \cdot H_2O$.
 - Peso molecular: 187,1
 - Características: Polvo cristalino blanco, casi inodoro con ligero sabor dulce o salino.
 - Título, mín: 99% de $C_5H_8NNaO_4 \cdot H_2O$.
 - Poder rotatorio (alfa) D25°C entre +24,2°C y +25,5°C.
 - Valor de pH de solución acuosa al 5%: entre 6,7 y 7,2.
 - Pérdida por secado (2 h a 60°C en vacío): no más de 0,1%.
 - Cloruros, como Cl: no más de 0,2%.
 - Exaltador de aromas – FCC.
145. SODIO (MONO)-MONOFOSFATO: Monofosfato monosódico, fosfato ácido de sodio, fosfato sódico monobásico).
- Fórmula: Anhidro NaH_2PO_4 ; Hidratos (mono y dihidrato).

- Peso molecular: Anhidro 120,0; Hidratos: mono, 138,0; di, 156,0
- Características: Polvos cristalinos o gránulos blancos inodoros, ligeramente deliquescentes.
- Pérdida de peso, 1 h a 60°C y 4 h a 105°C:
- Anhidro no más de 2%; monohidrato no más de 15% y dihidrato no más de 25%.
- Título: no menos de 97% de NaH_2PO_4 sobre producto seco, 1 h a 60°C y 4 h a 105°C.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: 4,2 a 4,6.
- Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- Neutralizante-Secuestrante - FAO/OMS

146. SODIO NITRATO.

- Fórmula: NaNO_3 .
- Peso molecular: 85,0
- Características: Polvo blanco cristalino ligeramente higroscópico.
- Título, mín: 99%.
- Substancias volátiles a 105°C, máx: 1,0%.
- Nitritos: no más de 30 mg/kg (en NaNO_2).
- Fijador de color (curado) - FCC

147. SODIO NITRITO,

- Fórmula: NaNO_2 ,
- Peso molecular: 69,0
- Características: Polvo granulado blanco o ligeramente amarillento, deliquescente.
- Título, mín: 97% sobre producto desecado, 4 h sobre sílica gel,
- PF: Superior a 275°C.
- Pérdida por desecación (sílica gel), máx: 1,0%.
- Nitratos, en NaNO_3 , máx: 2,0%.
- Fijador de color (curado) - FCC

148. SODIO-ORTOFENILFENATO: o-fenil fenol sódico

- Fórmula empírica: $\text{C}_{12}\text{H}_9\text{ONa}, 4\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: 264,3
- Características: Sólido de color pardo claro, muy soluble en agua y en etanol, insoluble en grasas y aceites. El orto-fenilfenol recuperado de su sal, responderá a las exigencias que figuran para orto-fenil fenol. Agente desinfectante

149. (Res. MSyAS N° 677/79) SODIO POLIFOSFATO: Sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sodio tetrafosfato, sal de Graham, sal sódica de Kurrol, sodio trimetafosfato, sodio tetrametafosfato, metafosfato de sodio insoluble)

- Composición: corresponde a un grupo de fosfatos, cristalinos o amorfos, cuya composición general es $\text{Na}_x\text{H}_2\text{P}_x\text{O}_3+1$ o $\text{Na}_{x+2}\text{P}_x\text{O}_3$
- Características: Polvo o laminilla o gránulos higroscópicos, vítreos, transparentes e incoloros.
- Solubles en agua.
- Se distinguen por su contenido en P_2O_5 por los valores de la relación $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$.
- Clase A: Polifosfato de sodio amorfo (sodio hexametafosfato), con relación $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ 1,1

- Valor de pH de una solución acuosa al 1%: alrededor de 7,0
- Título: no menos de 66,5 y no más de 68% de P₂O₅
- Clase B: Polifosfato de sodio amorfo (sodio tetrafosfato), con relación Na₂O/P₂O₅ 1,3
- Valor de pH de una solución acuosa al 1%: alrededor de 7,8
- Título: no menos de 62,8 y no más de 64,5% de P₂O₅
- Clase C: Polifosfatos de sodio amorfos y cristalinos, con una relación Na₂O/P₂O₅ de 1,0
- Valor de pH de una solución acuosa al 1%: alrededor de 6,0
- Título: no menos de 68,7 y no más de 70,0% de P₂O₅
- Para todas las clases se fijan los siguientes límites:
- Arsénico, como As: no más de 3,0 mg/kg.
- Flúor, como F: no más de 10,0 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb: no más de 10,0 mg/kg
- Residuo insoluble en agua, para las formas solubles en agua: no más de 0,1%
- Pérdida por ignición (rojo sombra) por 30 minutos: no más de 1,0%
- Fosfatos cíclicos: no más de 8%.
- Emulsificante-Secuestrante-Regulador de textura - FCC/Reg Alemán

150. SODIO PROPIONATO.

- Fórmula empírica: NaC₃H₅O₂.
- Peso molecular: 96,1
- Características: Cristales blancos o incoloros, higroscópicos, con leve olor característico.
- Título, mín: 99% sobre muestra desecada a 110°C.
- Humedad (Karl-Fischer), máx: 4,0%.
- Insoluble en agua, máx: 0,1.
- Hierro, como Fe: no más de 50 mg/kg.
- Conservador - FAO/OMS.

151. SODIO SACARINA: Sacarina sódica; sacarina soluble.

- Fórmula empírica: C₇H₄NNaO₃S, 2H₂O.
- Peso molecular: 241,2
- Características: Cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce.
- Título, mín: 98% de C₇H₄NNaO₃S sobre producto anhidro.
- Agua total (Karl-Fischer): no más de 15%.
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg
- Selenio, como Se: no más de 30 mg/kg.
- Cumplirá ensayos para ácidos benzoico, salicílico y para alcalinidad y sustancias fácilmente carbonizables.
- Edulcorante artificial - FCC

152. SODIO SILICOALUMINATO: Aluminio - silicato de sodio

- Características: Polvo fino, blanco y amorfo o en forma de pequeñas esferas, inodoro e insípido.

- Título: dióxido de silicio 66 a 71%, óxido de aluminio 9 a 13% y óxido de sodio 5 a 6% (sobre producto seco a 105°C por 2h).
- Humedad: no más de 8% 2h a 105°C.
- Pérdida por ignición: 8 a 11% a 900°C y sobre producto previamente secado por 2h a 105°C.
- Aglutinante - FCC

153. SODIO SORBATO: Sal de sodio del ácido sórbico.

- Fórmula empírica: $\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_2$. Peso molecular: 134,1
- Características: Polvo blanco cristalino.
- Título, mín: 98,0% sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4h. Pérdida por desecación, máx: 3,0%, 24h en desecador sobre ácido sulfúrico.
- Aldehídos, máx: 0,1% (en formaldehído).
- Conservador

154. SODIO SULFITO

- Fórmula: Anhidro Na_2SO_3 ; Heptahidrato $\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$
- Peso molecular: Anhidro 126,0; Heptahidrato 252,2
- Características: Anhidro: Polvo blanco cristalino con ligero olor a anhídrido sulfuroso
- Título, mín: 95% equivalente a 48% de SO_2
- Heptahidrato: Cristales blancos o incoloros con ligero olor a anhídrido sulfuroso
- Título, mín: 48% de Na_2SO_3 equivalente a 24% de SO_2
- Producto anhidro y heptahidrato no contendrán más de 0,1% de tiosulfatos (en tiosulfato sódico), de 30 mg/kg de Selenio, como Se) y de 50 mg/kg de Hierro, como Fe), calculados respecto de anhídrido sulfuroso. Conservador - FAO/OMS

155. SODIO (TETRA) DIFOSFATO: Difosfato tetrasódico; pirofosfato de sodio.

- Fórmula: Anhidro $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$; Decahidrato $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: Anhidro 265,9; Decahidrato 446,0
- Características: Polvo blanco cristalino.
- Pérdida de peso a 800°C por 30 minutos, máx: anhidro 0,5%; decahidrato máx 42%.
- Título: no menos de 98% de $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ sobre producto tratado a 800°C por 30 minutos.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: 9,9 a 10,3. Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- (Res. MSyAS N° 677/79) Fosfatos cíclicos: no más del 2%.
- Secuestrador-Estabilizador - FAO/OMS

155.1 (Res. MSyAS N° 677/79) SODIO (TRI) MONOFOSFATO: Monofosfato trisódico; ortofosfato trisódico; fosfato trisódico; fosfato tribásico de sodio.

- Fórmula: Anhidro Na_3PO_4 ; Monohidrato $\text{Na}_3\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ y Dodecahidrato $\text{Na}_3\text{PO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$.
- Peso molecular: Anhidro 163,9; Monohidrato 181,9; Dodecahidrato 380
- Características: Polvo, cristales o gránulos blancos e inodoros.
- Pérdida de peso a 800° x 30 minutos después de secado a 110° x 5h.: Anhidro no más de 2%; Monohidrato entre 8 y 11%; Dodecahidrato entre 45 y 57%
- Títulos: Anhidro y Monohidrato no menos de 97% de Na_3PO_4 sobre producto tratado a 800° por 30 minutos
- Dodecahidrato no menos de 92% de Na_3PO_4 sobre producto tratado a 800° por 30 minutos

- Valor de pH de solución acuosa al 1%: entre 11,5 y 12,0
- Arsénico, como As: no más 3,0 mg/kg.
- Flúor, como F: no más del 50,0 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb: no más de 10,0 mg/kg.
- Residuo insoluble en agua: no más de 0,2%.
- Emulsificante, Regulador de pH (Buffer)

156. SODIO-TRIPOLIFOSFATO: Tripolifosfato de sodio.

- Fórmula: $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$.
- Peso molecular: 367,8
- Características: Polvo o gránulos blancos, algo higroscópico.
- Pérdida de peso a 550°C por 30 minutos, máx: 0,5%.
- Título: no menos de 85% de $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$, con resto de otros fosfatos.
- Valor de pH de solución acuosa al 1%: 9,5 a 9,9.
- Flúor, como F: no más de 10 mg/kg.
- (Res. MSyAS N° 677/79) Fosfatos cíclicos: no más del 2%. Secuestrador, Estabilizador - FAO/OMS

157. SORBITA: D-Sorbitol.

- Fórmula empírica: $\text{C}_6\text{H}_{14}\text{O}_6$.
- Peso molecular: 182,2
- Características:
 - Polvo blanco cristalino, higroscópico, de sabor dulce, o solución acuosa siruposa incolora y transparente, de sabor dulce.
 - PF: Forma metaestable: 93°C;
 - Forma estable: 97,5°C
 - Título, mín: 91% de D-sorbitol para el producto cristalino; mín 64% para la solución acuosa
 - Pérdida de peso por desecación del producto cristalino (80°C, 5 mm, 6h): no más de 1%.
 - Contenido de agua de la solución (Karl-Fischer): 29 a 31%.
 - Azúcares reductores, como dextrosa: en producto cristalino no más de 0,30% y no más de 0,21% en la solución acuosa.
 - Azúcares totales, como dextrosa: en producto cristalino no más de 1,0% y no más de 0,7% en la solución acuosa.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 20 mg/kg.
 - Edulcorante - FAO/OMS

157.1 ISOMALT, (Res. MSyAS N° 538/4) Sinónimo: Isomaltitol, Isomaltulosa hidrogenada. INS N° 953.

- Fórmula: Isomalt es una mezcla aproximadamente equimolecular de: 6-O-a-D-Glucopiranosil-D-Sorbitol ($\text{C}_{12}\text{H}_{24}\text{O}_{11}$) y 6-O-a-D-Glucopiranosil-D-Manitol dihidratado ($\text{C}_{12}\text{H}_{24}\text{O}_{11} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$).
- Peso molecular: Gluco-piranosil-D-Sorbitol: 344,32 Glucopiranosil-D-Manitol dihidratado: 380,32
- Características: Polvo blanco cristalino ligeramente higroscópico de sabor dulce.

- Título mínimo 98% de la mezcla de glucopiranosil-D-Sorbitol y Glucopiranosil-D-Manitol sobre base seca.
 - Humedad: (Karl Fischer): no más de 7% Rango de fusión: entre 145° C y 150° C.
 - Azúcares reductores no más de 1,5%.
 - Cenizas sulfatadas no más de 0,05%.
 - Plomo, como Pb: no más de 1 mg/kg.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.
 - Edulcorante - FAO/OMS".
158. SORBITAN MONOESTEARATO. (Esencialmente mezcla de monoestearatos de sorbita y de sus mono- y di- anhídridos)
- Características: Sólido céreo duro de color crema claro a canela, de olor característico e insípido. Intervalo de congelación: 50° a 52°C.
 - Humedad: no más de 1,5% (Karl-Fischer).
 - Acidez: 5,0 a 10,0 mg KOH/g.
 - Índice de saponificación: 147 a 157. Índice de hidroxilo: 235 a 260.
 - Título: aprox 95% de ésteres.
 - Emulsificante - FAO/OMS
159. SORBITAN MONOPALMITATO. (Esencialmente mezcla de monopalmitatos de sorbita y de sus mono- y di- anhídridos)
- Características: Sólido céreo duro de color crema claro a canela, de olor característico e insípido. Intervalo de congelación: 45° a 47°C.
 - Humedad: no más de 1,5% (Karl-Fischer). Acidez: 4,0 a 7,5 mg KOH/g.
 - Índice de saponificación: 140 a 150.
 - Índice de hidroxilo: 270 a 305. Título: aprox 95% de ésteres.
 - Emulsionante - FAO/OMS
160. SORBITAN TRIESTEARATO. (Esencialmente mezcla de triésteres de sorbita y de sus mono- y di-anhídridos)
- Características: Sólido céreo duro de color crema claro a canela, de olor característico e insípido.
 - Intervalo de congelación: 47° a 50°C.
 - Humedad: no más de 1,5% (Karl-Fischer).
 - Acidez: 12 a 15 mg KOH/g. Índice de saponificación: 176 a 188.
 - Índice de hidroxilo: 66 a 80.
 - Título: aprox 95% de ésteres.
 - Emulsificante - FAO/OMS
161. TALCO
- Descripción: Silicato de magnesio hidratado natural, con trazas de silicato de aluminio pulverizado y purificado
 - Características: Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farm Nac Argentina FNA
162. TANINO: Acido tánico
- Descripción: Es el tanino obtenido de las agallas de varias especies del género Quercus (Fagáceas).

- Polvo amorfo o escamas brillantes, liviano, blanco amarillento, de olor débil característico y sabor fuertemente astringente.
- Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farm Nac Argentina.
- Clarificante - FNA

162.0 (Res. MSyAS N° 199/88) TAURINA: Acido-2-aminoetanosulfónico $H_2N-CH_2-CH_2-SO_3H$.

- Fórmula empírica: $C_2H_7NO_3S$.
- Peso molecular: 125,14
- Características: cristales grandes prismáticos monoclinicos ó polvo cristalino.
- Solubilidad: soluble en 15,5 partes de agua a 12°C, 100 partes de alcohol 95% disuelven 0,004 partes a 17°C; insoluble en alcohol absoluto.
- Punto de fusión: alrededor de 300°C, con descomposición.
- Identificación: espectrometría infrarroja.
- Título: 98,5% a 101,0% (determinación de N por Kjeldahl sobre 1 ml de una solución de 2,3 de muestra desecada en 100 ml; digestión 5 h).
- Transmitancia a 430 nm: mín 95% (250 mg en 10 ml de agua).
- Pérdida por secado a 105°C, 2h: máx 0,2%.
- Cenizas sulfatadas: máx 0,1% (U.S.P.).
- Cloruros: máx 0,01%.
- Amonio (NH_4): máx 0,02%.
- Sulfato (SO_4): máx 0,01% (U.S.P.).
- Metales pesados (Pb): máx 10 ppm (U.S.P. ó F.C.C.).
- Arsénico (AS_2O_3): máx 2 ppm (U.S.P.).
- Etilenimina: no debe contener. Nutriente (Fórmulas para lactantes).

162.1 - (Res. MSyAS N° 2011/84) TITANIO DIOICO.

- Fórmula empírica: TiO_2 .
- Peso molecular: 79,90
- Características: Polvo blanco, inodoro insípido
- Título: no menos de 99,0% de TiO_2 , después de secado 3h a 105°C.
- Impurezas: Pérdida por ignición (800°C hasta peso constante): no más de 0,5% después de secado.
- Substancias solubles en agua: no más de 0,25%.
- Substancias solubles en ácido: no más de 0,5%.
- Arsénico, como As: no más de 1 mg/kg. Plomo, como Pb: no más de 10 mg/kg. Antimonio, como Sb: no más de 2 mg/kg. Mercurio, como Hg: no más de 1 mg/kg
- Uso exclusivo: como Enturbiante en refrescos artificiales, en cantidad no mayor de 1% p/p; con declaración en el rotulado.
- Código de Regulación Federal; USA 73.575 (1982) - FAO Nutrition Meeting Report Series N° 57 pág 120-129

162.2. (Res. MSyAS 80/94) BETA CICLODEXTRINA. Oligosacárido cíclico de 7 unidades de Alfa 1-4 glucopiranososa.

- Sinónimos: Cicloheptaamilosa, Beta dextrina de Schardinger.

- Peso molecular: 1153
- Características:
- Polvo cristalino blanco
- Humedad: máx. 14,0% (Karl Fischer)
- Azúcares reductores: máx 1,0%
- Purezas: mín. 99,0%, determinada por HPLC
- Acidez: máx 0,1 mEq/g
- Cenizas (500-550°C), máx 0,1%
- Metales pesados (como Pb): máx 5 mg/kg
- Arsénico (como As): máx 1 mg/kg
- Auxiliar de proceso. Complejante del colesterol.

163. TOCOFEROLES MIXTOS (CONCENTRADO)

- Características: Aceite viscoso claro, de color rojo pardusco a rojo, casi inodoro.
- Título, mín: 34% de tocoferoles totales. d-alfa-tocoferol: no menos de 50% de los tocoferoles totales.
- Acidez libre: no más de 5,6 mg KOH/g.
- Antioxidante - FAO/OMS

163.1 (Res. MSyAS N° 850/75) TRIESTEARATO DE POLIOXIETILEN (20) SORBITAN: Polisorbato 65

- Descripción química: Mezcla de ésteres parciales de sorbitol y sus anhídridos (condensados con aprox 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos) con ácidos esteárico y palmítico
- Características: Sólido céreo a 25°C, de color ocre, con olor débil característico y sabor céreo-amargo.
- Soluble en aceites minerales y vegetales, éter de petróleo, acetona, éter, dioxano, etanol, metanol.
- Forma dispersiones en agua y tetracloruro de carbono. Humedad, máx: 3,0%.
- Residuo por ignición, máx: 0,25%.
- Índice de ácido, máx: 2,00. Índice de saponificación: 88 a 98.
- Número de hidroxilo: 44 a 60.
- Oxido de etileno: 46 a 50 sobre sustancia seca.
- Acido esteárico y palmítico: 42 a 44%.
- Arsénico, como As, máx: 3,0 mg/kg.
- Metales pesados, como Pb, máx: 10,0 mg/kg.
- Emulsionante, Estabilizante - FCC - FAO/OMS.

164. UNDECALACTONA (GAMMA): Aldehído C-14.

- Fórmula empírica: C₁₁H₂₀O₂.
- Peso molecular: 184,3
- Características: Líquido incoloro o amarillo con olor a durazno. Densidad, 25/25°C: 0,942 a 0,945.
- Índice de refracción a 20°C: 1,4500 a 1,4540.

- Número de ácido: no más de 5 mg KOH/g.
 - Aromatizante – FCC.
165. VAINILLINA: 4-hidroxi-3-metoxibenzaldehído.
- Fórmula empírica: $C_8H_8O_3$.
 - Peso molecular: 152,1
 - Características: Finos cristales blancos o amarillentos (agujas) de olor y sabor a vainilla.
 - Título, mín: 97% de $C_8H_8O_3$ sobre producto seco, sílica gel, 4h.
 - Pérdida por secado: no más de 0,5%, 4h sobre sílica gel.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,05%. PF: 81-83°C.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg..
 - Aromatizante – FCC.
- 165.1 (Res. MSyAS N° 1228/75) VALERIANATO DE ETILO o ISOVALERIANATO DE ETILO.
- Fórmula empírica: $C_7H_{14}O_2$.
 - Peso molecular: 130,19
 - Características: Líquido incoloro con fuerte olor a fruta que diluido recuerda el aroma a manzana. Miscible en alcohol.
 - Soluble en propilenglicol y aceite mineral
 - Soluble en unas 350 partes de agua. Título, mín: 98,0% de $C_7H_{14}O_2$. Índice de refracción a 20°C: 1,395-1,399. Peso específico: 0,862-0,866.
 - Número de ácido, máx: 2,0. Aromatizante - FCC
- 165.2. (Res. MSyAS N° 1228/75) VALERIANATO DE FENILETILO o FENETIL-ISOVALERATO.
- Fórmula empírica: $C_{13}H_{18}O_2$.
 - Peso molecular: 206,29
 - Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor frutal. Insoluble en agua. Miscible con alcohol.
 - Título, mín: 98,0% de $C_{13}H_{18}O_2$.
 - Índice de refracción a 20°C: 1,484-1,486.
 - Peso específico: 0,973-0,976.
 - Número de ácido, máx: 1,0.
 - Aromatizante – FCC.
166. VASELINA LIQUIDA: Parafina líquida; petrolato líquido; aceite mineral blanco
- Descripción: mezcla de hidrocarburos líquidos (esencialmente parafínicos) refinados, obtenidos del petróleo
 - Se presenta como líquido oleoso, incoloro transparente, libre o prácticamente libre de fluorescencia
 - Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farm Nac Argentina y además las especificaciones de absorbancia en el ultravioleta (hidrocarburos polinucleares) según el método publicado en "Journal of the Association of Official Agricultural Chemists", vol 45, pág 66 (1962).
 - Vehículo, Protector en superficie - FNA
167. XILITOL: Xilita.

- Fórmula empírica: $C_5H_{12}O_5$.
 - Peso molecular: 152,1
 - Características: El producto puro y anhidro está constituido por cristales blancos que funden a 93-94,5°C; ópticamente inactivo.
 - Se presenta bajo forma de jarabe viscoso.
 - Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.
 - Metales pesados, como Pb: no más de 20 mg/kg.
 - Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.
 - Edulcorante
168. CALCIO DISODICO ETILENODIAMINOTETRACETATO: EDTA disódico cálcico; edeta-todisódico cálcico.
- Fórmula empírica: $C_{10}H_{12}CaN_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$.
 - Peso molecular: 410,31
 - Características: Gránulos o polvo blanco, inodoros, con sabor salino, ligeramente higroscópico.
 - Contendrá no menos de 97% ni más de 102% de $C_{10}H_{12}CaN_2Na_2O_8$, calculado sobre producto anhidro
 - El pH de la solución al 1% estará comprendido: entre 6,5 y 7,5.
 - Arsénico, como As, máx: 3 ppm.
 - Plomo, como Pb, máx: 10 ppm.
 - Metales pesados, como Pb, máx: 20 ppm.
 - Conservante, Secuestrante - FCC
169. (Res. MSyAS N° 4108/80) ESTEARATO DE MAGNESIO COMPUESTO DE MAGNESIO CON PROPORCIONES VARIABLES DE ACIDOS ESTEARICO Y PALMITICO
- Características: Polvo fino, blanco con un ligero olor característico.
 - Insoluble en agua, alcohol y éter
 - No debe contener menos del equivalente de 6,8% ni más del equivalente de 8,0% de óxido de magnesio.
 - Debe responder a los siguientes límites de impurezas:
 - Arsénicos, como As: no más de 3 ppm;
 - Metales pesados, como Pb: no más de 40 ppm;
 - Plomo, como Pb: no más de 10 ppm
 - Pérdida por desecación: no más de 4%.
 - Antiaglutinante, Ligante, Lubricante.
170. (Res. MSyAS N° 4108/80) ACIDO ESTEARICO: Acido octadecanoico
- Mezcla de ácidos orgánicos sólidos obtenidos a partir de grasas, compuesta principalmente por ácido esteárico ($C_{18}H_{36}O_2$) y ácido palmítico ($C_{16}H_{32}O_2$)
 - Características: Sólido duro, blanco o ligeramente amarillento, con brillo y aspecto cristalino, o bien polvo blanco o amarillento
 - Tiene un ligero olor característico y un sabor que se parece al del sebo
 - El ácido esteárico es prácticamente insoluble en el agua. Un gramo se disuelve en unos 20 ml de alcohol, en 2 ml de cloroformo o en unos 3 ml de éter.

- Valor ácido: entre 196 y 211 ml de KOH
- Número de saponificación: entre 197 y 212. Título (punto de solidificación): entre 54,5°-69°. Debe responder a los siguientes límites de impurezas:
- Arsénico, como As: no más de 3 ppm
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 ppm
- Índice de yodo: no más de 7
- Residuo de ignición: no más de 0,1%
- Sustancia insaponificable: no más de 1,5%
- Agua: no más de 0,2%.
- Lubricante, Agente antiespuma.

171. (Res. MSyAS N° 170/80) GOMA XANTICA o GOMA XANTAN Polisacárido obtenido de la fermentación de azúcares por cepas de *Xantomonas campestris*, conteniendo restos de D-glucosa, D-manosa, ácido D-glucorónico preparado en forma de sales sódica, potásica y cálcica.

- Características: el residuo de alcohol isopropílico usado en el proceso de recuperación y purificación de la goma xantan no debe exceder de los 750 ppm.
- Una solución acuosa conteniendo 1% del aditivo y 1% de KCl agitado durante 2h tendrá una viscosidad mínima de 600 cp a 75°F, determinada con un viscosímetro Brookfield Modelo LVF o equivalente, usando un "spindle" N°3 a 60 rpm y la relación de viscosidades a 75°F y 150°F estará en el rango de 1,02 a 1,45.
- Ensayos: en base seca dará no menos de 4,2% y no más de 5,0% de anhídrido carbónico (CO₂), correspondientes a una proporción entre 91,0 y 108,0% de goma xantan.
- Ceniza: entre 6,5 y 16,0%
- Pérdida por desecación: no más de 15,0%
- Ácido pirúvico: no menos de 1,5%
- Viscosidad: debe cumplir el ensayo.
- Límites de impurezas:
- Arsénico, como As: no más de 3 ppm.
- Metales pesados, como Pb: no más de 30 ppm.
- Alcohol isopropílico: no más de 750 ppm.
- Plomo, como Pb: no más de 5 ppm.
- Estabilizante, Espesante, Emulsificante.

172. (Res. MSyAS N° 334/80) ESTEAROIL-LACTATO DE SODIO

- Descripción: Polvo blanco o sólido frágil blanco o débilmente amarillento, con olor característico, constituido por la sal de sodio del ácido láctico y su dímero esterificado con ácidos grasos tales como el ácido esteárico y el ácido mirístico pudiendo contener también algunos ácidos grasos libres

Deberá exhibir:

- Índice de acidez: entre 60 y 80 mg KOH/g
- Índice de ésteres: entre 150 y 190 mg KOH/g
- Arsénico, como As: no más de 3 mg/kg
- Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg

- Plomo: no más de 3 mg/kg
- Sodio: entre 3,5 y 5,0%
- Acido láctico total: entre 31 y 34%.
- Emulsificante, Estabilizante.

173. (Res. MSyAS N° 101/93) PLASMA BOVINO EN POLVO.

- Descripción: Polvo fino de color amarillento, con olor y sabor característico.
- Humedad (105°C): Máx 5,0%
- Cenizas (600°C): Máx 12,0%
- Proteínas (N x 6,25): Mín 75,0%
- Hierro (absorción atómica): Máx 150 mg/kg
- Insoluble en agua: Máx 2,0%
- pH (solución al 5%): 8,0 a 8,5
- Solubilidad de las proteínas: Mín 95%
- Recuento aerobios en placa a 35°C: Máx 1000 UFC/g
- Hongos y levaduras (Agar Saboureaud Dextrosa): Negativo
- Coliformes (NMP - en caldo - bilis - verde brillante): menos de 3/100 ml
- Clostridia sulfito reductores (Agar Sulfadiazina, Polimixina, sulfito): Negativo
- Enterobacteriaceae (en 1 g): Negativo
- Salmonella (en 25 g): Negativo
- Ligante proteico.

Artículo 1399 - Las fuentes de información para la verificación analítica de las mismas se identifican como sigue: FCC - Food Chemicals Codex, Publication 1406, Nat. Acad. Sci. Nat. Res. Council, Washington, 1966 y suplementos; FAO/OMS - Normas de Identidad y de Pureza para los Aditivos Alimentarios, Vol I y II, 1963; Informes Técnicos N° 228, 1962; y N° 281, 1964; FNA - Farmacopea Nacional Argentina, 1966.

Artículo 1400 - La autoridad sanitaria nacional podrá modificar o ampliar la presente Lista Positiva de Aditivos Alimentarios.

DESINFESTACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PLAGUICIDAS

Artículo 1401 - Se permite la desinfestación de los cereales, hortalizas, frutas frescas y desecadas preventiva o activa, siempre que se cumplan las siguientes exigencias:

1. Que los productos se encuentren en buen estado de conservación, salvo la presencia de insectos o ácaros en cantidad reducida.
2. Que la desinfestación se realice en instalaciones adecuadas y por procedimientos admitidos por la autoridad sanitaria.
3. Que pueda someterse el producto, luego de la desinfestación, a procedimientos físicos o mecánicos que aseguren la eliminación de las impurezas de origen parasitario y del agente desinfectante.
4. Que las sustancias o procedimientos físicos empleados en la desinfestación no modifiquen la composición y la naturaleza fisicoquímica de los principios nutritivos de los alimentos tratados.

Artículo 1401 bis - (Res. MSyAS N° 1549/90) Las frutas y vegetales secos, desecados o deshidratados, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de la presencia de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 1 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación previa o posteriormente a la irradiación.
- b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse:

- I) En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207 bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor, en el caso de productos sin infestación macroscópicamente visible.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado.

Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

- 1. Polietileno de 80-150 micrones de espesor.
- 2. Celofán K/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.
- 3. Cloruro de polivinilideno de 15-30 micrones de espesor.
- 4. Aluminio/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

- II) A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no pueda provocar lesiones en el producto.

Las frutas y vegetales irradiados a granel deberán someterse a procedimientos físicos o mecánicos con el objeto de disminuir los restos de insectos y/o parásitos y/o sus residuos.

Posteriormente, deberán ser acondicionados en cajas o cajones provistos con una envoltura que impida su reinfestación o envasados según las disposiciones previamente consignadas en el Inc b-1. absorbancia.

Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

- c) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
- d) Las frutas y vegetales secos, desecados o deshidratados irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado".

Artículo 1402 - Además de las sustancias mencionadas en casos particulares en el presente Código, se permite el uso de los siguientes: sulfuro de carbono, anhídrido sulfuroso, tetracloruro de carbono, óxido de etileno, formiato de metilo, bromuro de metilo, técnicamente puros, y los que en adelante se autoricen por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1403 - La cianhidrización será permitida a los usuarios que cuenten con instalaciones y personal especializado y en determinados casos únicamente.

Artículo 1404 - Queda prohibida la desinfestación de harinas con Paradiclorobenceno (Paclozol) y con sulfuro de carbono; de las frutas frescas con ácido cianhídrico y óxido de etileno; la de productos ricos en grasas (carnes, pescado desecado, quesos, etc.) con sulfuro de carbono y la de los granos con gamaexano.

Artículo 1405 - Se autoriza el empleo de sustancias deletéreas para desinsectar alimentos, siempre que tales sustancias sean de fácil y total eliminación por simple aireación (tolerancia residual cero).

Artículo 1406 - Son de aplicación para todos los productos y subproductos del agro las disposiciones sobre plaguicidas de la Ley N° 18073 y del Dec N° 2678/69.

Los organismos de aplicación de la Ley N° 18073 mantendrán actualizadas en forma permanente las permisiones para el uso de nuevos plaguicidas, así como también la fijación y revisión de los niveles residuales de plaguicidas en materias primas del agro y en alimentos elaborados.

A tales fines, deberán considerar las informaciones y recomendaciones que sobre la materia provengan de los organismos internacionales especializados.

CAPITULO XIX

HARINAS, CONCENTRADOS, AISLADOS Y DERIVADOS PROTEINICOS²⁹

Art 1407 - (Res. MSyAS N° 126/80) *Harinas Proteínicas de origen vegetal*: son los productos de la molienda de semillas limpias, sanas, enteras, parcial o totalmente decorticadas, previstas en el presente Código, que han sido sometidas o no a procesos de remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen.

- Su granulometría responderá a valores establecidos para cada caso en el presente Código.
- La Harina de Soja o Soya es la obtenida a partir de semillas de *Glycine Max (L) Merril*.
- Los diversos tipos de harina de soja que se consideran responderán a las siguientes características:

Harina de soja			
Características	Con toda la grasa	Con bajo contenido de grasa	Desgrasada
Humedad 100-105°C máx	9 %	9 %	9 %
Proteína (N x 6,25) mín	35 %	45 %	50 %
Grasa (extr etéreo) mín	18 %	4,5 - 9 %	máx 2 %
Fibra cruda máx	3,0 %	3,3 %	3,5 %
Cenizas (500-550°C)	5,5 %	6,5 %	6,5 %

- Granulometría: el 95 por ciento debe pasar por tamiz de 149 micrones.
- Las harinas pueden someterse o no a un tostado durante el procesamiento.
- Las harinas tostadas deberán cumplir los siguientes requisitos:

²⁹ Los Artículo 1413 y Artículo 1414 pasaron a integrar la Metodología Analítica Oficial Actualizada, a raíz de lo dispuesto por Res. MSyAS N° 315/85.

a) Valor nutritivo:

- Lisina disponible mín 5g/16g N
- PER (Relación Eficiencia Proteínica) mín 2,0
- UPN (Utilización Proteínica Neta) mín 60,0
- Actividad ureásica (AOCS. BA. 9-58) máx 0,30

b) Inocuidad:

- Agentes patógenos entéricos:
- Aflatoxinas, inferior a 0,03 mg/g
- Clostridium perfringens, máx 100/g
- Paracolons, negativo/50/g
- Salmonella, negativo/50/g
- Staphylococcus, negativo/g
- Streptococcus faecalis, negativo/g
- Coliformes, negativo
- Esporas, máx 10/10/g
- Levaduras y Mohos, máx 50/g
- Termofilicas (Est. Am.Nat.Ass.), máx 1.500/g
- Recuento bacteriano total, máx 20.000/g

Las harinas de soja no tostadas podrán ser usadas con fines industriales, siempre que los procesos a que se someten con posterioridad aseguren una efectiva inactivación de los factores nutritivos y microbiológicos.

Art 1408 - (Res. MSyAS N° 126/80) *Sémolas proteínicas de origen vegetal*: son los productos que se diferencian de las correspondientes harinas únicamente por sus características granulométricas, las que se especifican en el presente Código cuando corresponde en cada caso.

- Sémola de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de semillas de variedades de Glycine Max (L) Merrill.
- Su composición deberá responder a la de harinas de soja correspondientes.
- De acuerdo a su grado granulométrico se distinguen los siguientes tipos:

Grueso: deberá pasar totalmente por tamiz de 2000 micrones y quedar retenido por uno de 840 micrones.

Mediano: deberá pasar totalmente por un tamiz de 840 micrones y quedar retenido por uno de 420 micrones.

Fino: deberá pasar totalmente por un tamiz de 420 micrones y quedar retenido por uno de 177 micrones.

Además estos productos deberán satisfacer los requisitos del Valor Nutritivo e inocuidad establecidos para las harinas.

Art 1409 - (Res. MSyAS N° 126/80) *Hojuelas o Escamas (Flakes) proteínicas de origen vegetal*: son los productos desgrasados que se presentan en forma de laminillas y que por molienda dan origen a las harinas y sémolas desgrasadas.

Hojuelas o Escamas (Flakes) de Soja o Soya, obtenidas a partir de semillas de variedades de Glycine Max (L) Merrill, sometidas o no a un calentamiento o tostado adecuados.

La composición responderá a la de las harinas correspondientes en cada caso. Deberán cumplir con los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidas para las harinas".

Art 1410 - (Res. MSyAS N° 126/80) *Concentrados proteínicos de origen vegetal*: son los productos resultantes de la separación de la mayor parte de los componentes de las semillas que no sean las proteínicas y que se obtienen a partir de las harinas descriptas en el Artículo 1407 o bien de las semillas utilizadas como materia prima.

Los valores mínimos de concentración de proteínas (N x 6,25) son los que se establecen en cada caso en el presente Código.

Concentrados de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las semillas de variedades de Glycine Max (L) Merrill o de sus harinas o sémolas.

Deberá contener como mínimo 70 por ciento de proteínas (N x 6,25) sobre base seca y cumplir con los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidos para las harinas".

Art 1411 - (Res. MSyAS N° 126/80) *Aislados proteínicos de origen vegetal*: son los productos resultantes de la separación de la mayor parte de los compuestos de las semillas que no sean las proteínas y que se obtienen a partir de las harinas descriptas en el Artículo 1407 o bien de las semillas utilizadas como materia prima.

Su contenido proteínico no será inferior a 90 por ciento (N x 6,25) en base seca.

Aislado de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las semillas de variedades de Glycine Max (L) Merrill o de sus harinas o sémolas.

- Deberá contener como mínimo 90 por ciento de proteínas (N x 6,25) sobre base seca.
- El valor nutritivo de este producto expresado como PER no será menor de 1,8 y la inocuidad será la misma establecida para las harinas.

Art 1412 - (Res. MSyAS N° 126/80) *Texturizados proteínicos de origen vegetal*: son los productos obtenidos mediante técnicas apropiadas a partir de harinas, sémolas, concentrados o aislados proteínicos vegetales, con o sin agregados de ingredientes opcionales con fines nutricionales o tecnológicos, agregados que en cada caso establecerá la autoridad sanitaria nacional.

Estos productos podrán presentarse en forma de fibras, trozos, gránulos, tajadas u otras características.

Cuando se preparen para el consumo por hidratación u otras formas apropiadas de cocción, retendrán su integridad estructural y sus características de aceptabilidad.

Las distintas operaciones que conforman los procesos de elaboración de los productos anteriormente definido no deben disminuir en forma apreciable, el valor nutricional de las proteínas contenidas en los materiales de origen. Además deberán satisfacer los requisitos de inocuidad que se fijen cuando corresponda.

Texturizado de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las harinas de, sémolas, concentrados o aislados de semillas de Glycine soja Max (L) Merrill.

Deberán responder a los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidos por el presente Código, para las harinas.

DISPOSICIONES ESPECIALES³⁰

1. Los Vinos y demás productos contemplados en el Artículo 17 de la Ley N° 14.878 seguirán, como hasta el presente, sujetos al régimen establecido en dicha ley y sus disposiciones reglamentarias, continuando su aplicación a cargo de los organismos actualmente encargados de velar su observancia.

En defecto de la Ley N° 14.878, dichos organismos aplicarán supletoriamente las normas pertinentes de este ordenamiento.

2. Las especificaciones de este ordenamiento serán de aplicación supletoria para los Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal previstos en la Ley N° 3.959, sus modificatorias y su reglamentación, cuya aplicación continuará a cargo de los organismos actualmente encargados de velar por su observancia, con los cuales coordinará su acción la autoridad sanitaria nacional.
3. Las normas relativas a las condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos, actualmente incluidas en las leyes números 3.959 y 14.878, sus modificatorias y su reglamentación serán oportunamente revisadas a efectos de su incorporación definitiva al Código Alimentario Argentino mediante consulta y participación de los organismos competentes.

³⁰ Estas disposiciones, responden a lo expresado en los párrafos 4° y 5° del Anexo II de la Ley 18.284, como consecuencia de lo dispuesto por la Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N° 126/80.

Actualmente el Decreto 815/99 “*Sistema nacional de Control de Alimentos*” y otras normas concordantes y complementarias surgidas luego de la puesta en vigencia de la Res. MsyAS N° 126/80 - ya incorporadas al texto de esta obra - regulan las competencias y alcances de los Organismos Oficiales encargados de *controlar y asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino*.

4. Las disposiciones contenidas en el Título V del presente ordenamiento, sobre Identificación Comercial, Rotulación, Publicidad, no excluyen la observancia de las normas pertinentes contenidas en la Ley N° 11.275, sus complementarias y su reglamentación y de las que en el futuro se dictaren sobre identificación de mercaderías. (Ley N° 19.982.)"

FACULTADES DE LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL

(Decreto 444, Artículo 4°): La autoridad sanitaria nacional podrá incluir, eliminar y/o modificar los aditivos en los productos alimenticios contemplados en el Código Alimentario Argentino.

(Decreto 4277/67): Sobre yodo en sal, ver Artículo 1273 CAAA.

(Decreto 112/76, Artículo 7°): La autoridad sanitaria nacional podrá establecer las características microbiológicas de los alimentos y productos alimenticios contemplados en el Código Alimentario Argentino.

La presente es una recopilación
de normas originarias y derivadas
efectuada en el Departamento de
Salud Pública Veterinaria de la Facultad de
Ciencias Veterinarias de la UNL, actualizadas
hasta el 1 de julio de 2001 y que surgen de la política
alimentaria que implementa la República Argentina
Esperanza, julio del 2001